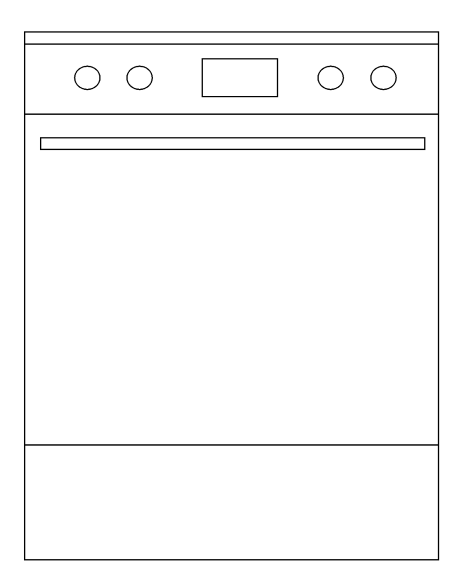
Four
Manuel d'utilisation
Фурна
Ръководство за употреба

CSG 62110 D

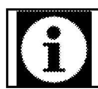


Avant de commencer, bien vouloir lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur un produit Beko. Nous espérons que vous tirerez le meilleur parti de votre produit, qui a été fabriqué avec une technologie de pointe et de qualité supérieure. C'est pourquoi nous vous prions de lire attentivement le présent manuel et tous les autres documents connexes dans leur intégralité avant d'utiliser le produit et de les conserver ensuite car vous pourrez avoir besoin de vous en servir ultérieurement. Si vous cédez l'appareil à une tierce personne, n'oubliez pas de lui fournir le Manuel d'utilisation également. Respectez tous les avertissements et informations contenus dans le manuel d'utilisation.
Souvenez-vous que ce Manuel d'utilisation s'applique également à plusieurs autres modèles. Les différences entre les modèles seront identifiées dans le manuel.

Explication des symboles

Vous trouverez les symboles suivants dans ce Manuel d'utilisation :


Informations importantes ou astuces utiles sur l'utilisation.


Avertissement de situations dangereuses relatives à la santé et aux biens.


Avertissement de risque de choc électrique.


Avertissement de risque d'incendie.


Avertissement de surfaces brûlantes.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY



1 Instructions importantes et mises en garde relatives à la sécurité et à l'environnement

Ce chapitre contient les instructions de sécurité qui vous aideront à éviter les risques de blessure corporelle ou de dégâts matériels. Le non respect de ces instructions entraînera l'annulation de toute garantie.

Sécurité générale

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent les risques encourus.
  Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par un enfant sans surveillance.
- Ne jamais poser l'appareil sur un sol recouvert de moquette. Dans le cas contraire, l'absence de circulation d'air en-dessous de l'appareil entraînera la surchauffe des pièces éléctriques. Cette surchauffe causera des dommages à votre appareil.
- Les procédures d'installation et de réparation doivent en tout temps être effectuées par des agents d'entretien qualifiés. Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés à la suite d'une utilisation faite par des personnes non qualifiées, situation susceptible d'annuler aussi la garantie. Avant l'installation, lisez attentivement les instructions.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil s'il est défectueux ou présente des dégâts visibles.
- Assurez-vous que les boutons de fonctionnement de l'appareil sont en position d'arrêt après chaque utilisation.

Sécurité lors de travaux concernant le gaz

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes de gaz ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- Avant l'installation, assurez-vous que les conditions de distribution locale (type et pression du gaz) sont compatibles aux réglages de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit

être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur. Une attention particulière sera accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation; consultez *Avant l'installation, page 15*.

- L'utilisation d'un appareil de caisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil : maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle, ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique). Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique.
- Les appareils et les systèmes à gaz doivent être vérifiés régulièrement pour assurer leur fonctionnement correct. Le régulateur, le tuyau et son collier de serrage doivent être vérifiés régulièrement et remplacés à la fréquence recommandée par le fabricant ou lorsque nécessaire.
- Nettoyez régulièrement les brûleurs à gaz. Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme.
- Une bonne combustion est nécessaire dans les appareils à gaz. En cas de combustion incomplète, du monoxyde de carbone (CO) pourrait être généré. Le monoxyde de carbone est incolore, inodore et très toxique, pouvant être mortel même à très petites doses.
- Demandez les informations concernant les numéros de téléphone d'urgence et les mesures de sécurité à prendre en cas d'odeur de gaz auprès de votre fournisseur en gaz.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz

- N'utilisez pas de flamme nue et ne fumez pas. N'appuyez sur aucun bouton électrique (ex., bouton de l'ampoule, sonnette d'entrée, etc.) N'utilisez pas de téléphone fixe ou de téléphone portable. Risque d'explosion et d'intoxication !
- Ouvrez les portes et fenêtres.
- Fermez toutes les valves sur les appareils à gaz et les compteurs de gaz.
- Vérifiez le branchement de tous les tuyaux et raccords. Si vous

sentez toujours une odeur de gaz, quittez l'appartement.

- Avertissez les voisins.
- Contactez les pompiers. Utilisez un téléphone en-dehors de votre domicile.
- Ne rentrez pas dans votre domicile tant qu'on ne vous a pas indiqué que cela pouvait se faire en toute sécurité.

Sécurité électrique

- Si le produit est en panne, ne l'utilisez pas, à moins qu'il ne soit réparé par un Agent d'entretien agréé. Vous risqueriez un choc électrique !
- Branchez l'appareil uniquement à une sortie/ligne avec mise à la terre ainsi que la tension et la protection spécifiées dans le chapitre « Spécifications techniques ». Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre entreprise décline sa responsabilité par rapport à tout problème consécutif à la non mise à la terre de l'appareil suivant la réglementation locale en vigueur.
- Ne lavez jamais l'appareil en y versant de l'eau. Vous risqueriez un choc électrique !
- Ne touchez jamais la prise si vous avez des mains mouillées ! De même, ne débranchez jamais l'appareil en le tirant par le câble. Pour ce faire, il est conseillé de toujours tenir la prise avant de la tirer.
- Débranchez l'appareil pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage et de réparation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses techniciens ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout risque.
- Installez l'appareil de sorte que l'on puisse le déconnecter complètement du réseau. La séparation doit être effectuée par une prise secteur ou un commutateur intégré à l'installation électrique fixe, suivant la réglementation en matière de construction.
- La surface arrière du four devient chaude pendant l'utilisation. Vérifiez que le raccordement de gaz/électrique n'est pas en contact avec la surface arrière, cela pourrait endommager les connexions.
- Ne pas coincer le câble d'alimentation entre la porte du four et le châssis et ne pas le faire passer sur des surfaces brûlantes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble pourrait fondre et provoquer

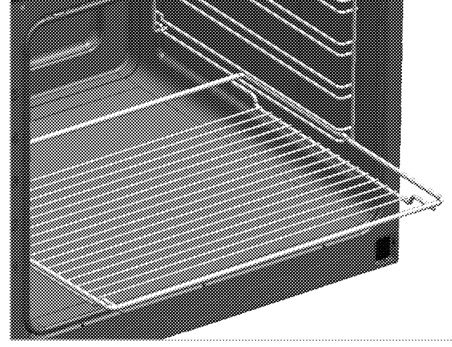
un incendie suite à un court-circuit.

- Toutes les opérations sur des équipements et des systèmes électriques ne peuvent être réalisées que par des personnes habilitées et qualifiées.
- En cas de dégâts, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur. Pour ce faire, coupez le fusible domestique.
- Vérifiez que la tension du fusible est compatible avec l'appareil.

Sécurité du produit

- Les parties accessibles de l'appareil deviennent chaudes au cours de son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart, sauf s'ils sont continuellement surveillés.
- Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le jugement ou la coordination est affectée par l'alcool et/ou la drogue.
- Prenez garde lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à températures élevées et peut provoquer un incendie étant donné qu'il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous qu'aucune substance inflammable ne soit placée à proximité de l'appareil étant donné que les côtés peuvent chauffer pendant son utilisation.
- L'appareil chauffe pendant son utilisation. Des mesures doivent être prises pour éviter de toucher aux éléments de chauffage qui se trouvent à l'intérieur du four.
- épargnez les ouvertures de ventilation d'éventuelles obstructions.
- Ne pas faire chauffer de boîtes de conserves et de bocaux en verre clos dans le four. La pression qui s'accumulerait dans la boîte/le bocal pourrait le faire éclater.
- Ne placez pas de plaques de cuisson, de plats ou de feuille d'aluminium directement sur le bas du four. L'accumulation de chaleur pourrait endommager le fond du four.
- N'utilisez pas de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoir en métal affûté pour nettoyer la porte vitrée du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner fêler la vitre.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.
- Placer correctement l'étagère métallique et la plaque sur les châssis métalliques

Il est important de placer l'étagère métallique et/ou la plaque correctement sur le châssis. Faites coulisser l'étagère métallique ou le plat entre 2 glissières de coulissement et vérifiez-en l'équilibre avant de placer des aliments dessus (Observez l'illustration suivante).



- Ne pas utiliser l'appareil si la porte en verre est absente ou fendue.
- La poignée du four n’est pas un sèche-serviettes. Ne pendez pas de serviettes, gants ou produits textiles similaires lorsque la porte est ouverte avec la fonction gril.
- Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.
- Assurez-vous d'avoir éteint l'appareil avant de procéder au remplacement de l'ampoule. Cette précaution vous évite tout risque de choc électrique.
- Le fait de cuire les aliments contenant de l'huile ou des matières grasses sur une table de cuisson sans surveillance peut s'avérer dangereux, au point de provoquer un incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre le feu avec de l'eau. Coupez plutôt l'alimentation de l'appareil, puis couvrez la flamme avec un couvercle ou une couverture pare-flammes.
- Danger d'incendie : ne rien conserver sur les surfaces de cuisson.

Pour que le feu produit par votre appareil soit fiable,

- veillez à ce que la fiche soit bien branchée dans la prise afin que des étincelles ne se produisent pas.
- Utilisez uniquement les câbles de rallonge d'origine, et veillez à ce qu'ils ne soient pas coupés ou autrement endommagés.
- Assurez-vous également que la prise ne contient pas de liquide ni de moisissure avant de brancher l'appareil.
- Veillez enfin à ce que votre connexion au gaz soit installée afin d'éviter toute fuite de gaz.

Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique. L'utilisation commerciale est interdite.
- Cet appareil sert uniquement à des fins de cuisson. Il ne doit pas

être utilisé à d’autres fins, par exemple le chauffage du local.

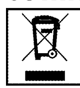
- Évitez d'utiliser cet appareil pour réchauffer les assiettes sous le grill, accrocher des serviettes et des torchons, etc. sur les poignées, sécher et réchauffer quoi que ce soit.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dégâts causés par une utilisation ou une manipulation incorrecte.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, rôtir et griller des aliments.

Sécurité des enfants

- Les parties accessibles peuvent s'échauffer pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.
- Les matériaux d’emballage peuvent présenter un danger pour les enfants. Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants. Veuillez jeter les pièces de l'emballage en respectant les normes écologiques.
- Les appareils électriques et/ou à gaz sont dangereux pour les enfants. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil lorsqu'il fonctionne et interdisez-leur de jouer avec.
- Un moyen de protection supplémentaire permettant d'éviter tout contact avec le four est disponible. Cette pièce doit être fixée en cas de présence probable d'enfants en bas âge.
- Ne rangez pas d’objets au dessus de l’appareil que les enfants pourraient atteindre.
- Lorsque la porte avant est ouverte, **ne posez pas** d’objets lourds dessus et **ne permettez pas** aux enfants de s’y asseoir. Il pourrait basculer ou les charnières de porte être endommagées.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne). Ce produit porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Par conséquent, nous vous conseillons de ne pas le mettre au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Au contraire, rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Veuillez vous rapprocher des autorités de votre localité pour plus d'informa-

tions concernant le point de collecte le plus proche.

Conformité avec la directive LdSD :

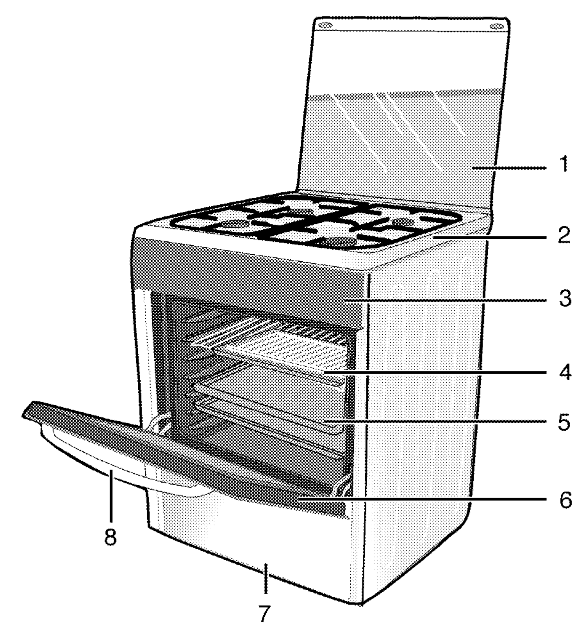
L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'Union européenne. Il ne comporte pas les matériels dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

Elimination des emballages

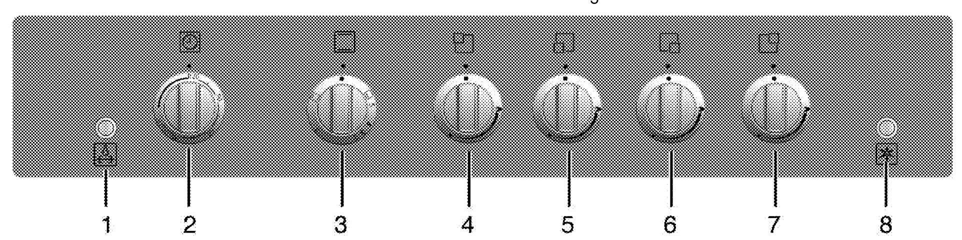
- Les emballages sont dangereux pour les enfants. Conservez les emballages en lieu sûr à l'écart des enfants. Les emballages de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclés. Eliminez-les de manière appropriée et triez-les en fonction des instructions de recyclage des déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques normaux.

2 Généralités

Vue d'ensemble



1	Couvercle supérieur	5	Plaque
2	Plaque de brûleur	6	Porte frontale
3	Bandeau de commande	7	Tiroir inférieur
4	Grille	8	Poignée



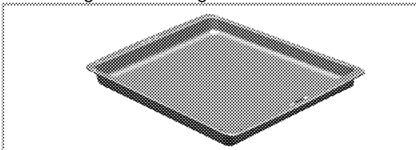
1 Ampoule et Bouton du tournebroche
2 Minuteur mécanique
3 Manette du four
4 Brûleur normal Arrière gauche
5 Brûleur rapide Avant gauche
6 Brûleur auxiliaire Avant droit
7 Brûleur normal Arrière droit
8 Bouton d'allumage

Contenu de l'emballage

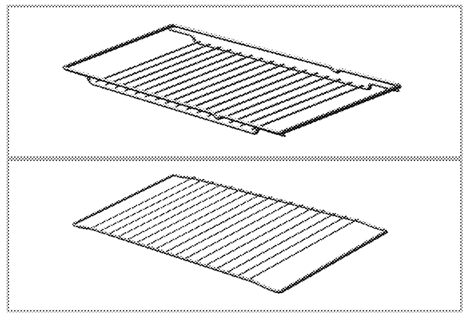


Les accessoires fournis peuvent varier selon le modèle de l'appareil. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas faire partie de votre appareil.

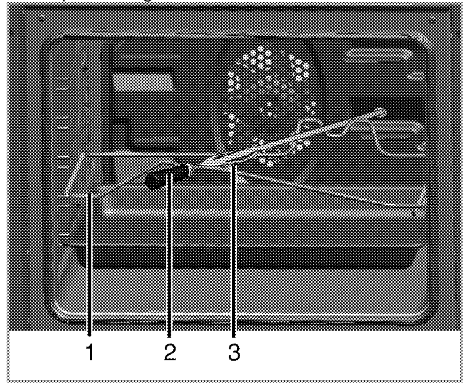
1. **Manuel de l'utilisateur**
2. **Plaque a four**
   Utilisée pour les pâtisseries, les aliments congelés et les grands rôtis.



3. **Grille**
   Utilisée pour les rôtis et pour les aliments à cuire, rôtir ou pour les ragoûts, elle se place dans le châssis à la hauteur souhaitée.



4. **Rôtissoire**
   Utilisée pour faire griller la viande, les volailles et le poisson de manière uniforme sur tous les côtés.
   - Fixez la nourriture à griller sur le tournebroche avec les broches.
   - Placez le châssis du tournebroche dans le four dans l'alignement du moteur d'entraînement du tournebroche.
   - Insérez l'extrémité pointue du tournebroche dans le moteur d'entraînement du tournebroche et placez ce dernier sur son châssis.
   - Retirez la poignée du tournebroche quand le grill est en route.



1 Châssis du tournebroche
2 Poignée en plastique
3 Broche

Caractéristiques techniques

GENERALITES	
Dimensions extérieures (hauteur/longueur/profondeur)	850 mm/600 mm/600 mm
Tension/fréquence	220-240 V ~ 50 Hz
Consommation d'énergie totale	2.2 kW
Fusible	min. 16 A
Type de câble/section	H05VV-FG 3 x 1 mm^2
Longueur de câble	max. 2 m
Catégorie de produit à gaz	II_{2E+3+}
Type /pression de gaz	NG G 20/20 mbar
Consommation totale de gaz	10.4 kW
Type / pression de conversion au gaz[§]	NG G 25/25 mbar
– en option	LPG G 30/28-30 mbar - Propane 31/37 mbar
Table de cuisson	
Brûleurs	
Arrière gauche	Brûleur normal
Puissance	2 kW (145 g/h –lpg)
Avant gauche	Brûleur rapide
Puissance	2.9 kW (211 g/h –lpg)
Avant droit	Brûleur auxiliaire
Puissance	1 kW (73 g/h –lpg)
Arrière droit	Brûleur normal
Puissance	2 kW (145 g/h –lpg)
FOUR/GRILL	
Four principal	Four à gaz
Ampoule interne	15–25 W
Consommation électrique du grill	2.2 kW
Consommation de gaz du four	2.5 kW (182 g/h –lpg)



Les caractéristiques techniques peuvent changer sans avis préalable afin d'améliorer la qualité de l'appareil.

Les illustrations comprises dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à l'appareil.

Les valeurs mentionnées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation qui l'accompagnent sont obtenues dans des conditions de laboratoire conformément aux normes correspondantes. En fonction des conditions de fonctionnement et de l'environnement de l'appareil, ces valeurs peuvent varier.

Tableau des injecteurs

Position de la zone de la table de cuisson Type /pression de gaz	2 kW (145 g/h – lpg) Arrière gauche	2.9 kW (211 g/h –lpg) Avant gauche	1 kW (73 g/h – lpg) Avant droit	2 kW (145 g/h – lpg) Arrière droit
G 20/20 mbar	103	115	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	50	72
G 25/25 mbar	103	115	72	103
G 31/ 37 mbar	72	87	50	72

Type /pression de gaz	Four à gaz
G 20/20 mbar	115
G 30/28-30 mbar	73
G 25/25 mbar	115
G 31/ 37 mbar	73

3 Installation

Le produit doit être installé par une personne qualifiée conformément à la réglementation en vigueur. Dans le cas contraire, la garantie n'est pas valable. Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées et pourra annuler la garantie dans ce cas.



La préparation de l'emplacement et l'installation du gaz et de l'électricité pour l'appareil sont sous la responsabilité du client.



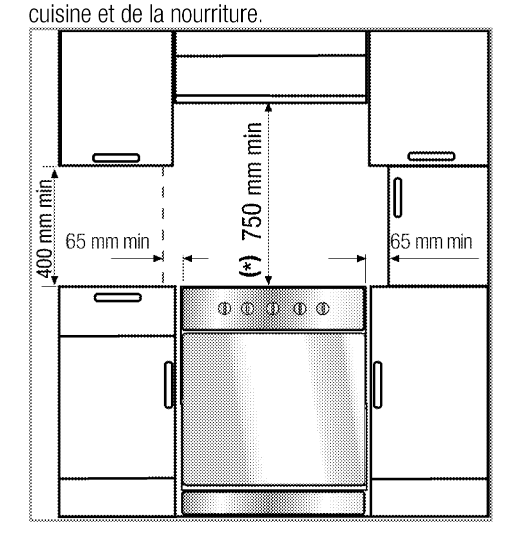
DANGER:
Installez l'appareil conformément aux réglementations en matière de gaz et d'électricité en vigueur dans votre localité.



DANGER:
Avant l'installation, regardez si l'appareil présente des défauts. Si tel est le cas, ne le faites pas installer.
Les appareils endommagés présentent des risques pour votre sécurité.

Avant l'installation

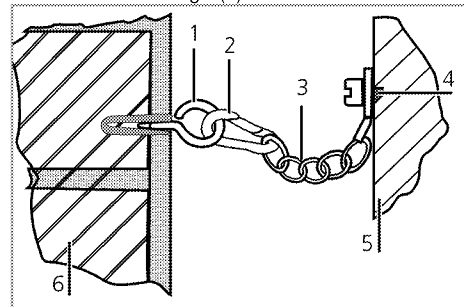
Pour veiller à ce qu'une distance libre soit conservée sous l'appareil, nous vous recommandons de monter l'appareil sur une base solide et de veiller à ce que ses pieds ne transpercent pas le tapis, la moquette, ou tout autre revêtement de sol.
Le sol de la cuisine doit pouvoir supporter le poids de l'appareil plus le poids des instruments de cuisine et de la nourriture.



- Vous pouvez l'utiliser avec des meubles de part et d'autre, mais en prévoyant une distance minimale de 400 mm au-dessus du niveau de la plaque chauffante ; prévoyez un écart de 65 mm entre l'appareil et le mur, la cloison ou le placard géant.
- Il peut aussi être utilisé en position debout, de manière autonome. Laissez une distance minimum de 750 mm au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- S'il faut encastrer une hotte au-dessus de la cuisinière, reportez-vous aux consignes du fabricant de la hotte concernant la hauteur d'installation (Min 650 mm)..
- L'appareil correspond à un appareil de classe 1. En d'autres termes, il peut être placé avec le côté arrière et **un** côté contre les murs de la cuisine, des meubles ou des équipements de toute taille. Les meubles ou les équipements de cuisine situés sur **l'autre** côté doivent être de taille inférieure ou égale.
- Tout meuble de cuisine situé à côté de l'appareil doit résister à la chaleur (100 °C min.).

Chaîne de sécurité

L'appareil doit être sécurisé contre le basculement par les deux chaînes de sécurité fournies avec votre four.
Fixez le crochet (1) sur le mur de la cuisine (6) en utilisant la cheville appropriée et connectez la chaîne de sécurité (3) sur le crochet via le mécanisme de verrouillage (2).



1 Stabilité du crochet
2 Mécanisme de verrouillage

3 Chaîne de sécurité
4 Fixez fermement la chaîne à la partie arrière de la cuisinière
5 Partie arrière de la cuisinière
6 Mur de la cuisine



La chaîne de stabilité doit être aussi courte que possible pour éviter que le four ne bascule vers l'avant et en diagonale. Grâce à cette précaution, le four ne s'incline pas sur le côté.

La chaîne de stabilité de la cuisinière conçue pour les plaques de cuisson, n'est pas fournie avec une encoche comme support.

Ventilation de la pièce

Toutes les pièces nécessitent une fenêtre ouvrable, ou équivalent, et certaines pièces nécessiteront également un orifice d'aération permanent.

L'air de combustion est prélevé dans l'air de la pièce. Les gaz émis sont directement rejetés dans la pièce.

Une bonne ventilation est essentielle au fonctionnement en toute sécurité de votre appareil. S'il n'y a pas de porte ou de fenêtre pour la ventilation de la pièce, une ventilation d'appoint doit être installée.

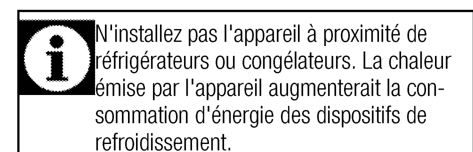
Vous pouvez installer votre appareil à la cuisine, dans la salle à manger ou dans la chambre-salon, mais jamais dans une salle de douches ou de bains. La cuisinière ne doit pas être installée dans une chambre-salon de moins de 20 m^3.

Évitez d'installer cet appareil dans une pièce en dessous du niveau du sol à moins que cette pièce soit ouverte au niveau du sol sur l'un des côtés au moins.

Taille de la pièce	Ouverture de ventilation
inférieure à 5 m^3	min. 100 cm^2
5 m^3 à 10 m^3	min. 50 cm^2
supérieure à 10 m^3'den	facultatif
Dans une cave ou sous-sol	min. 65 cm^2

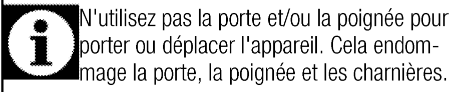
Installation et branchement

L'appareil doit être installé et raccordé conformément aux réglementations d'installation en vigueur.



N'installez pas l'appareil à proximité de réfrigérateurs ou congélateurs. La chaleur émise par l'appareil augmenterait la consommation d'énergie des dispositifs de refroidissement.

- Transportez l'appareil avec au moins deux personnes.
- L'unité doit être placée directement au sol. Elle ne doit pas être placée sur une base ou un socle.



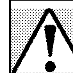
N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour porter ou déplacer l'appareil. Cela endommage la porte, la poignée et les charnières.

Raccordement électrique

Branchez l'appareil à une ligne de terre protégée par un fusible de capacité suffisante tel qu'indiqué dans le tableau "Caractéristiques techniques". Faites installer la mise à la terre par un électricien qualifié lorsque vous utilisez l'appareil avec ou sans transformateur Notre société ne sera pas tenue pour responsable des dégâts qui surviendraient de l'utilisation de l'appareil sans une installation de mise à la terre conforme aux réglementations locales en vigueur.



DANGER:
L'appareil doit uniquement être raccordé à l'alimentation électrique par une personne autorisée et qualifiée. La période de garantie de l'appareil démarre uniquement après son installation correcte.
Le fabricant se sera pas tenu pour responsable des dégâts consécutifs à des procédures réalisées par des personnes non autorisées.



DANGER:
Le câble d'alimentation ne doit pas être serré, plié ou pincé ou entrer en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié. Dans le cas contraire, il présente un risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie !

Les valeurs de l'alimentation électrique doivent correspondre aux valeurs figurant sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique est visible lorsque la porte ou le couvercle infé-

rieur sont ouverts, ou elle est située sur la paroi arrière de l'appareil, en fonction du type de l'appareil.
Le câble d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux valeurs du tableau "Caractéristiques techniques".


La prise du câble d'alimentation doit être facile d'accès après l'installation (ne le faites pas passer au-dessus de la table de cuisson).


DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être débranché du réseau d'alimentation électrique. Vous risqueriez un choc électrique !

Branchez le câble d'alimentation dans la prise.

Raccordement du tuyau de gaz à la cuisinière :

Conditions règlementaires d'installation


DANGER
Les installations au gaz font l'objet d'une réglementation. Votre installation doit s'y conformer. Nous vous recommandons de prendre connaissance des textes correspondants.

- Avant l'installation, s'assurer que les conditions de distribution locale (nature du gaz et pression) et le réglage de l'appareil sont compatibles.
- Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées à l'arrière de celui-ci, à proximité du tuyau de raccord de gaz.
- Les conditions de réglage du gaz de votre appareil sont indiqués sur l'étiquette située à l'arrière près du tuyau à gaz.
- La combustion du gaz est possible grâce à l'oxygène de l'air. Il est donc nécessaire que cet air soit renouvelé en permanence et que les produits de la combustion soient évacués (un débit d'air de 2m3/h par kW de puissance est nécessaire).
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur et une attention particulière sera accordée aux dispositions en matière de ventilation.
- Le flexible de gaz ne doit pas être en contact avec des parties mobiles du meuble d'encastrement (par exemple une vis) et ne pas passer par des endroits où il y a un risque d'écrasement du flexible.
- En France, les textes concernés sont les arrêtés du 02/08/1977 et du 24/03/1982 complétés par la norme DTU-P 45204 (= DTU 61.1) du CSTB "Installation gaz", (Norme NFC 15.100 (règles d'installation électrique basse tension).
- Les échauffements produits par son fonctionnement classent cette cuisinière: en type X selon norme électrique EN 60.335.2.6 (incorporable), en classe 1 (non incorporable) ou en classe 2- sous-classe 1 (incorporable), selon norme gaz EN 30.1.


DANGER
Les tubes souples ou tuyaux flexibles doivent être accessibles sur toute la longueur, remplacés avant la date limite d'utilisation (indiquée sur le tuyau), et veiller à avoir une longueur de 1,25 m maximum.


DANGER
Le raccordement au gaz s'effectue à l'arrière de l'appareil, Evitez que le tuyau soit en contact avec d'autres pièces de l'appareil, qu'il ne se trouve pas dans un endroit susceptible d'être encombré et qu'il ne puisse pas être en contact avec une partie mobile.

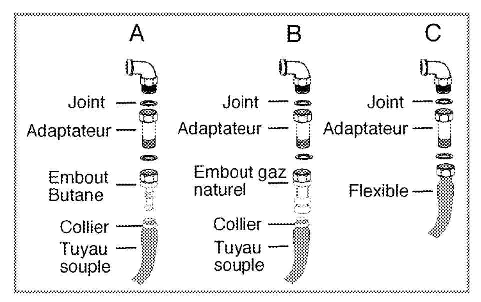
Raccordement au gaz

Votre appareil est fourni avec un kit de raccordement au gaz, composé de :

- 2 joints rondelles
- 1 adaptateur
- 1 embout Butane
- 1 embout gaz naturel

Selon le gaz que vous utilisez et le type de tuyau, veuillez respecter les configurations suivantes. Interposer les joints comme indiqué sur le dessin.

A. Pour le gaz Butane/Propane, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout Butane, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure A).
B. Pour le gaz naturel, le raccordement avec un tuyau souple et collier se fait sur l'embout gaz naturel, qui est à fixer sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure B)
C. Le raccordement « mécanique » avec un flexible se fait sur l'adaptateur, qui lui-même se fixe sur la cuisinière (Figure C).



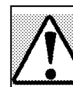
L'embout butane permet le raccordement par tube souple en caoutchouc de diamètre intérieur de 6 mm destiné aux gaz distribués par bouteilles.

L'embout pour gaz de conduite permet le raccordement par tube souple de diamètre intérieur de 15 mm, le tube devant être enfoncé suffisamment pour permettre son maintien obligatoire par un collier de serrage.

Utiliser un tube portant l'estampille NF-GAZ. Ce tube est à remplacer régulièrement avant la date limite d'utilisation.



DANGER
Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni un briquet ni une allumette.



DANGER
Pour rechercher une fuite de gaz, n'utilisez ni briquet ni allumette.
Contrôle d'étanchéité :
Faire attention à ce que les boutons sur le tableau de bord soient fermés et la bouteille de gaz soit ouverte. Pour contrôler la fuite de gaz il faut utiliser du savon. S'il existe une fuite de gaz, la partie savonnée devient mousseuse. Dans ce cas, il faut recontrôler le raccordement gaz.



L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de ce local: maintenir ouverts les orifices d'aération naturelle ou installer un dispositif d'aération mécanique (hotte de ventilation mécanique).
Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, par exemple en augmentant la puissance de la ventilation mécanique si elle existe

Vérification finale

1. Ouvrez le robinet de gaz.
2. Vérifiez les raccords de l'installation de gaz.
3. Allumez les brûleurs et vérifiez l'aspect de la flamme.



Les flammes doivent être bleues et brûler de manière uniforme. Si les flammes sont jaunâtres, vérifiez la position du couvercle de brûleur ou nettoyez le brûleur.

Conversion du gaz



DANGER:
Avant d'effectuer tout travail sur l'installation de gaz, l'appareil doit être débranché du réseau de distribution du gaz.
Vous risqueriez une explosion !

Pour changer le type de gaz de votre appareil, changez tous les injecteurs et réglez les flammes de toutes les valves à la position de débit réduit.

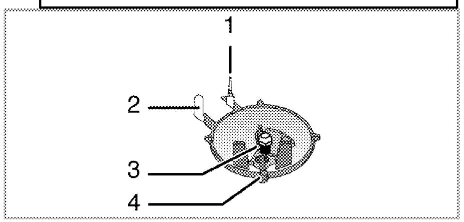
Changement de l'injecteur des brûleurs.

1. Retirez le couvercle de brûleur et le corps du brûleur.

2. Dévissez les injecteurs en tournant dans le sens contraire des aiguilles du montre.
3. Fixez les nouveaux injecteurs.
4. Vérifiez le branchement de tous les raccords.



La position des nouveaux injecteurs est marquée sur leurs emballage ou le tableau de l'injecteur. *Tableau des injecteurs, page 14* peut être consulté.



1 Dispositif de sécurité à l'allumage (modèle dépendant)
2 Electrode
3 Injecteur
4 Brûleur



Sauf en cas de condition anormale, ne tentez pas de retirer les robinets des brûleurs de gaz. Vous devez contacter le service agréé s'il est nécessaire de changer les robinets.

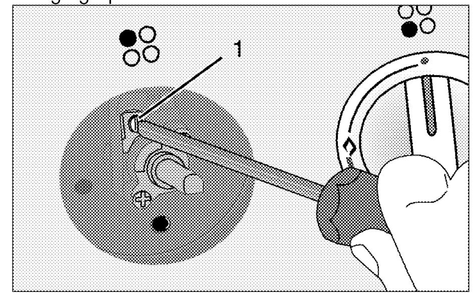
Réglage de débit de gaz réduit pour les robinets de la plaque de cuisson

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position inférieure.
2. Enlevez le bouton du robinet de gaz.
3. Utilisez un tournevis conventionnel pour ajuster la vis de réglage du débit.

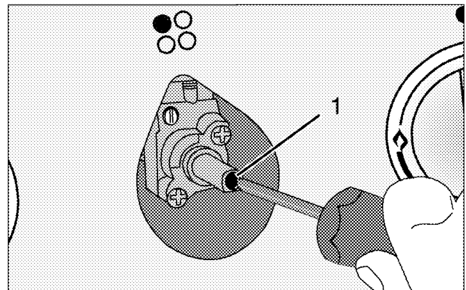
Pour le LPG (Butane - Propane), tournez le tournevis dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Pour l'alimentation en gaz naturel, tournez une fois la vis **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre**.

» La hauteur normale d'une flamme régulière en débit réduit doit être de 6-7 mm.

4. Si la flamme est plus grande que la longueur souhaitée, tournez la vis dans le sens des aiguilles d'une montre. Si elle est plus petite, tournez dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Pour le dernier contrôle, placez le brûleur sur les positions flamme haute et flamme réduite et vérifiez si la flamme est allumée ou éteinte.
6. En fonction du type de robinet de gaz utilisé sur votre appareil, la position de la vis de réglage peut varier.



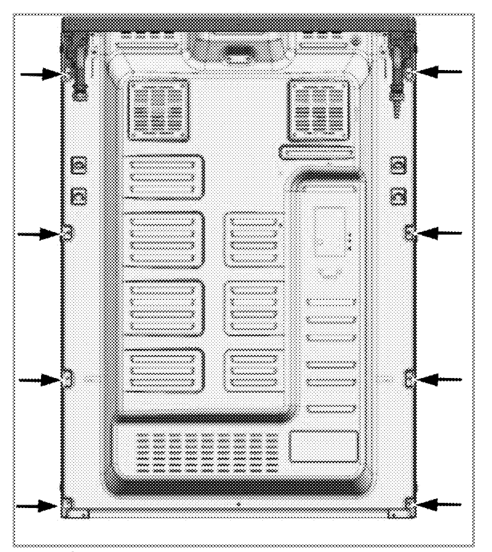
1 Vis de réglage du débit



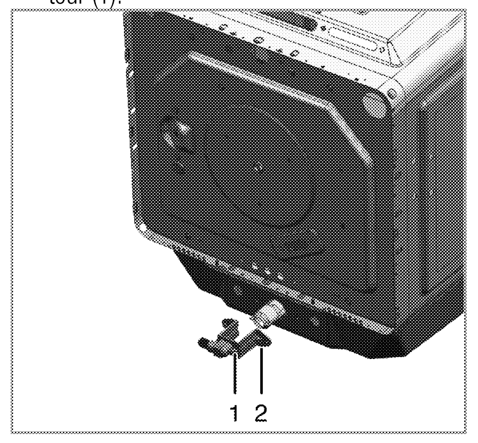
1 Vis de réglage du débit

Changez l'injecteur du four.

1. Desserrez les vis de fixation de la plaque de base.



2. Dévissez les 2 vis (2) du support de l'injecteur (1).



1 Support d’injecteur

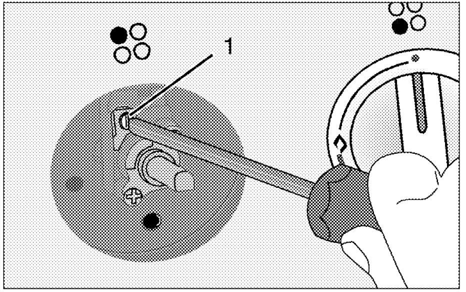
2 Vis

3. Retirez le support de l'injecteur.
4. Dévissez l'injecteur en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
5. Fixez un nouvel injecteur.

Réglage de débit réduit pour le four du gaz

Pour le bon fonctionnement du four, il est extrêmement important de vérifier l'ajustement de dérivation à nouveau. Afin d'assurer la sécurité optimale de l'utilisateur, ces opérations doivent être effectuées avec soin.

1. Allumez le brûleur à régler et positionnez la manette sur la position de flamme supérieure.
2. Fermez la porte du four et attendez 10 à 15 minutes jusqu'à ce que le four soit prêt au réglage.
3. Retirez la manette.
4. Après 15 minutes, réglez le four sur la position de flamme minimum.



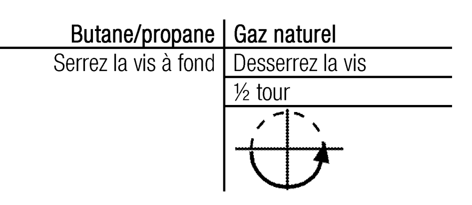
5. Réglez la hauteur de la flamme sur 2 à 3 mm à l'aide de la vis *1* sur le thermostat du four. Tourner la vis dans le sens des aiguilles d'une montre réduit la flamme, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre augmente la flamme.

Si le débit de gaz du four ne peut être réglé avec la manette amovible. Veuillez enlever le bandeau de commande. Ensuite, réglez le débit du gaz du four.

Si la température du four augmente de façon non voulue, éteignez le four et contactez votre service d’entretien pour la réparation du thermostat.

Si le type de gaz de l'appareil est modifié, alors la plaque signalétique indiquant le type de gaz utilisé par l'appareil doit également être modifiée.

Butane/propane	Gaz naturel
Serrez la vis à fond	Desserrez la vis
	½ tour



Déplacement ultérieur

- Conservez le carton d'origine de l'appareil et utilisez-le pour déplacer le produit. Suivez les instructions figurant sur le carton. SI vous n'avez plus le carton original, emballez l'appareil dans du film à bulles ou du carton épais avec du ruban adhésif pour maintenir le tout.
- Afin d'éviter que la grille et la plaque situés à l'intérieur du four n'endommagent la porte, placez une bande de carton sur la contre-porte à hauteur des plaques. Attachez la porte du four aux parois latérales à l'aide de ruban adhésif.
- Attachez les couvercles et grilles de support avec du ruban adhésif.
- N'utilisez pas la porte ou la poignée pour soulever ou déplacer l'appareil.



Ne placez aucun objet sur l'appareil et déplacez-le bien à plat.



Inspectez l'aspect général de l'appareil pour déceler les dégâts potentiellement dus au transport.

Conseils pour faire des économies d'énergie

Les conseils suivants vous permettront d'utiliser votre appareil de façon écologique et d'économiser ainsi de l'énergie :

- Utilisez des ustensiles de cuisine de couleur obscure et recouverts d'émail car la transmission de chaleur sera améliorée.
- Lorsque vous cuisinez, lancez un préchauffage si cela est conseillé dans le manuel d'utilisation ou la description de la recette.
- N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Essayez de faire cuire plusieurs plats simultanément dans le four lorsque vous le pouvez. Vous pouvez placer deux plats de cuisson sur le châssis métallique.
- Faites cuire plusieurs plats successivement. Le four sera déjà à température.
- Décongelez les plats surgelés avant de les cuire.
- Utilisez des récipients munis de couvercles. Sans couvercle, la consommation d'énergie peut être 4 fois plus importante.
- Sélectionnez le brûleur le mieux adapté à la taille du bas de la casserole utilisée. Sélectionnez toujours la casserole à la taille la plus appropriée pour vos plats. Les grandes casseroles nécessitent davantage d'énergie.

Première utilisation

Premier nettoyage de l'appareil



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez les surfaces de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge et terminez avec un chiffon.

Première cuisson

Faites chauffer l'appareil pendant 30 minutes puis éteignez-le. De cette manière, tous les résidus de production ou les couches de conservation seront brûlés et supprimés.



AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.

Four à gaz

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez la flamme la plus forte pour le four à gaz ; voir *Utilisation du four à gaz, page 25*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre four ; voir *Utilisation du four à gaz, page 25*

Four à grill

1. Sortez toutes les plaques de cuisson et la grille métallique du four.
2. Fermez la porte du four.
3. Sélectionnez l'intensité la plus forte pour le grill ; voir *Utilisation du grill, page 27*.
4. Faites fonctionner le four environ 30 minutes.
5. Eteignez votre grill ; voir *Utilisation du grill, page 27*



Une odeur et de la fumée peuvent se dégager pendant quelques heures au cours de la première utilisation. Ce phénomène est tout à fait normal. Assurez-vous que la pièce est bien aérée pour évacuer l'odeur et la fumée. Évitez d'avaler la fumée et l'odeur qui se dégagent.

5 Utilisation de la table de cuisson

Généralités concernant la cuisson



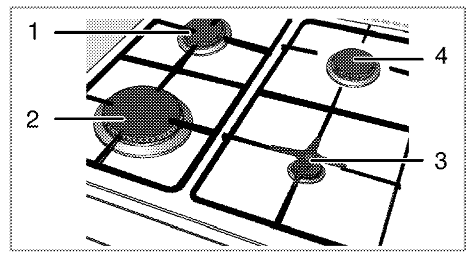
Ne remplissez jamais la poêle à plus d'un tiers. Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile. Une huile surchauffée expose au risque d'incendie. **Ne tentez jamais d'éteindre un éventuel incendie avec de l'eau !** Lorsque l'huile s'enflamme, couvrez-la avec une couverture pare-flammes ou un chiffon humide. Éteignez la table de cuisson si cela ne pose aucun risque et appelez les sapeurs-pompiers.

- Avant de faire frire des aliments, séchez-les toujours avant de les tremper dans l'huile chaude. Assurez-vous que les aliments surgelés soient bien décongelés avant de les faire frire.
- Ne couvrez pas le récipient lorsque vous faites chauffer de l'huile.
- Disposez les poêles et casseroles de manière à ce que leur poignée ne se trouve pas au-dessus de la table de cuisson afin d'éviter de faire chauffer les poignées. Ne placez pas de récipients instables et pouvant se renverser facilement sur la table de cuisson.
- Ne placez pas de récipients et de casseroles vides sur les foyers qui sont allumés. Ils pourraient être endommagés.
- Faire chauffer un foyer en l'absence d'un récipient ou d'une casserole peut entraîner des dommages pour l'appareil. Arrêtez les foyers de cuisson une fois la cuisson terminée.
- La surface de l'appareil peut être brûlante, évitez donc de poser des récipients en plastique ou en aluminium dessus.
  Evitez également d'utiliser ce type de récipients pour y conserver de la nourriture.
- N'utilisez que des casseroles à fond plat.
- Placez la quantité de nourriture appropriée dans les casseroles utilisées. Ainsi, vous n'aurez pas à effectuer un nettoyage superflu en évitant que vos plats ne débordent.
  Ne posez pas les couvercles de vos poêles et casseroles sur les foyers de cuisson.
  Placez les casseroles de manière à ce qu'elles soient centrées sur le foyer de cuisson. Lorsque vous voulez déplacer la casserole sur un autre foyer de cuisson, soulevez-la et placez-la sur le foyer de cuisson souhaité au lieu de la faire glisser.

Cuisson au gaz

- La taille du récipient et celle de la flamme doivent correspondre. Réglez les flammes du gaz afin qu'elles ne dépassent pas du fond du récipient et centrez ce dernier sur la grille.

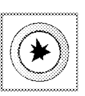
Utilisation des tables de cuisson



1 Brûleur normal 18-20 cm
2 Brûleur rapide 22-24 cm
3 Brûleur auxiliaire 12-18 cm
4 Brûleur normal 18-20 cm est une liste des diamètres de récipients recommandés à utiliser sur les brûleurs correspondants.

Le symbole représentant une grande flamme indique la puissance de cuisson la plus élevée et le symbole représentant une petite flamme indique la puissance de cuisson la moins élevée. En position OFF (indicateur vers le haut), les brûleurs ne sont pas alimentés en gaz.

Allumage des brûleurs à gaz



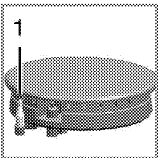
Les brûleurs à gaz sont allumés au moyen de boutons d'allumage.

1. Maintenez le bouton du brûleur approprié enfoncé.
2. Tournez-le dans le sens anti-horaire vers le symbole représentant la grande flamme.
3. Appuyez sur le bouton d'allumage et relâchez-le. Répétez l'opération jusqu'à ce que le gaz s'enflamme.
4. Réglez la puissance de cuisson souhaitée.

Arrêt des brûleurs à gaz.

Tournez le bouton de la zone garde-au-chaud sur la position OFF (indicateur vers le haut).

Système de coupure de sécurité du gaz (sur les modèles dotés d'un composant thermique)



1. Sécurité de coupure du gaz

Un mécanisme de sécurité fait office de contre-mesure et se déclenche pour couper l'arrivée de gaz en cas de débordement de liquide sur les brûleurs.

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens anti-horaire pour allumer le gaz.
- Maintenez ensuite le bouton enfoncé pendant 3 à 5 secondes supplémentaires pour activer le système de sécurité.
- Si le gaz ne s'allume pas après avoir appuyé et relâché le bouton, répétez l'opération en maintenant le bouton enfoncé pendant une quinzaine de secondes.

DANGER:
Relâchez le bouton si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes.
Patientez au moins 1 minute avant de réessayer. Vous risqueriez une accumulation de gaz et une explosion !

Informations générales concernant la pâtisserie, la rôtisserie et les grillades



AVERTISSEMENT
Les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures !
L'appareil peut être très chaud pendant son utilisation. Ne touchez jamais les brûleurs, sections internes du four, résistances, etc. lorsqu'ils sont chauds. Tenez les enfants à l'écart.
Utilisez toujours des gants de protection thermique lorsque vous placez dans ou retirez des plats du four chaud.



DANGER:
Faites attention lors de l'ouverture du four car de la vapeur peut s'en échapper.
La vapeur peut provoquer des brûlures sur vos mains, votre visage et/ou vos yeux.

Conseils pour la pâtisserie

- Utilisez des plats en métal anti-adhérent adaptés ou des ustensiles en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- Utilisez l'espace de la plaque au mieux.
- Placez le moule de cuisson au milieu.
- Sélectionnez l'emplacement adapté avant d'allumer le four ou le grill. Ne changez pas d'emplacement lorsque le four est chaud.
- Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- Assaisonner les poulets entiers, dindes et gros morceaux de viande avec du jus de citron et du poivre noir avant la cuisson augmentera la performance de cuisson.
- La viande rôtie met 15 à 30 minutes de plus à cuire avec des os par rapport à un rôti équivalent sans os.
- Chaque centimètre d'épaisseur de viande requiert environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson.
- Laissez la viande reposer dans le four pendant environ 10 minutes après le temps de cuisson. Le jus se répartira sur l'ensemble de la viande et ne coulera pas à sa découpe.
- Le poisson doit être placé au milieu du four ou plus bas dans un plat résistant au feu.

Conseils pour les grillades

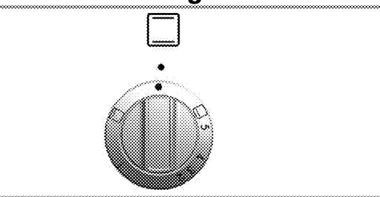
Lorsque la viande, poissons et volailles sont grillés, ils brunissent rapidement, deviennent croustillants et ne sèchent pas. Les morceaux minces, les brochettes de viandes et les saucisses mais également les légumes à forte teneur en liquide (par exemple les tomates et les oignons, sont particulièrement adaptés à cette cuisson.

- Répartissez les morceaux à griller sur la grille métallique ou la plaque de cuisson avec la grille métallique de manière à ce que l'espace couvert ne dépasse pas la taille de la résistance.
- Glissez la grille ou la plaque de cuisson avec la grille dans le four au niveau souhaité. Si vous faites des grillades dur la grille, glissez la plaque de cuisson sur le châssis pour recueillir les graisses. Ajoutez un peu d'eau dans la plaque de cuisson pour faciliter le nettoyage.



Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Utilisation du four à gaz



Le four à gaz est actionné par la manette de commande du four à gaz. Dans la position arrêt (haut) l'alimentation en gaz est coupée.

Allumage du four à gaz

Le four à gaz s'allume avec un briquet.

1. Ouvrez la porte du four.

2. Maintenez la manette de commande du four à gaz enfoncée et tournez-la dans le **sens inverse des aiguilles d'une montre**.
3. Allumez le gaz avec le briquet dans le trou de commande d'allumage.
4. Maintenez la commande du brûleur enfoncée pendant 3 à 5 secondes.

» Assurez-vous que le gaz s'est allumé et que la flamme est présente.

5. Maintenez la commande du brûleur enfoncée pendant 3 à 5 secondes supplémentaires.
6. Réglez la puissance de cuisson/ gaz souhaitée.



DANGER:

Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

N'essayez pas d'allumer le gaz pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur à gaz ne s'allume pas après 15 secondes, relâchez le bouton et patientez pendant 1 minute. Aérez la salle avant de réessayer d'allumer le brûleur à gaz. Vous risqueriez une compression de gaz et une explosion !

Arrêt du four à gaz

1. Tournez la manette de commande du four à gaz sur la position arrêt (haut).

Les niveaux de gaz signifient :

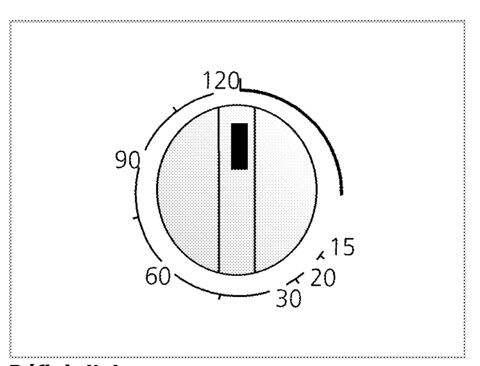
Niveau de gaz	1	2	3	4	5
Température en °C	170	180	200	230	280



Tournez la manette Fonction dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur Arrêt pour arrêter le four.

Utilisation de l'horloge comme alarme

L'alarme n'a aucune influence sur les fonctions du four. Elle sert uniquement d'avertissement. Cela peut être utile, par exemple, lorsque vous voulez retourner les aliments dans le four après un certain temps. L'alrme émettra un signal une fois l'heure réglée achevée



Définir l'alarme

1. Tournez la manette de réglage de l'heure dans le sens des aiguilles d'une montre pour déterminer la durée de la sonnerie de l'alarme.
2. La manette tournera dans le sens contraire des aiguilles d'une montre à la fin du temps de cuisson et l'alarme résonnera. L'alarme n'éteint pas le four.

Tableau des temps de cuisson



Le 1er étage du four est l'emplacement **du châssis du** bas.



Capacité de charge maximale pour la plaque de four : 4 kg.

Les durées indiquées dans ce tableau ne servent que d'exemple. Elles peuvent varier selon la température, l'épaisseur et le type d'aliments, ainsi que vos préférences de cuisson.

Placez les plats sur du papier sulfurisé pour empêcher des écoulements sur la base du four et garder le four propre.

Cuisson au four et rôtisserie

Aliments	Préchauffage *	Niveaux de d'insertion	Position de manette de contrôle	Temps de cuisson
Tourte aux pommes	10 min.	3	1	60...70 min.
Tarte aux fruits	10 min.	3	1	60...70 min.
Tourte	10 min.	3	1	60...70 min.
Cookies	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Pâtisserie	10 min.	3...4	1...2	40...50 min.
Gâteau	10 min.	3	1...2	60...70 min.
Biscuits	10 min.	4	1...2	30...40 min.
Agneau rôti	10 min.	4...5	3	35...45 min. par 450 g + 30 min.
Rôti de bœuf	10 min.	3...4	3	100...130 min. par 450 g + 30 min.
Dinde	10 min.	3	3	100...130 min. par 450 g + 30 min.
Volaille	10 min.	3	1...2	100...130 min. par 450 g + 25 min.
Ragoûts	10 min.	4	1...2	90...120 min. §
Poisson	10 min.	3	1...2	45...55 min.
Macaronis	10 min.	4	1...2	50...55 min.
Petits gâteaux	10 min.	3...4	1	40...50 min.
Victoria sandwich (Génoise)	10 min.	3	1	30...35 min.

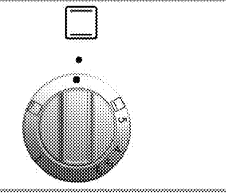
*** en position 5 de la manette de contrôle / § en fonction de la quantité / # en fonction de la taille**

Utilisation du grill



AVERTISSEMENT

Fermez la porte du four pendant les grillades.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !



Allumage du grill

1. Tournez la manette Fonction dans le sens des aiguilles d'une montre sur le symbole du grill.
2. Si nécessaire, effecutez un préchauffage d'environ 5 minutes.

» Le voyant du thermostat (température) s'allume.



N'essayez pas de tourner la manette Fonction **dans le sens des aiguilles d'une montre** pour la régler sur la position Arrêt (supérieure).

Extinction du grill

1. Tournez la manette des fonctions **dans le sens contraire des aiguilles d'une montre** sur la position Arrêt (supérieure) pour éteindre le four.

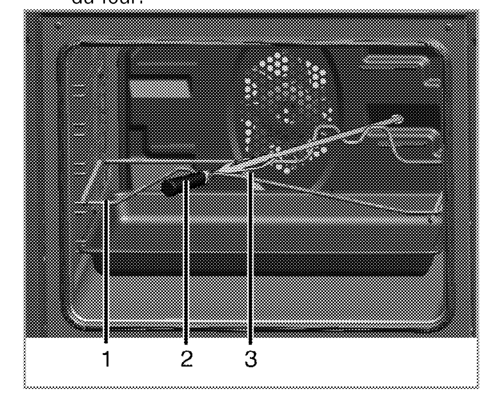


Les aliments non adaptés pour le grill exposent à des risques d'incendie. N'utilisez que des aliments à griller adaptés à une chaleur de grill intense. Ne placez pas la nourriture trop au fond du grill. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras pourraient prendre feu.

Fonction tournebroche

Après avoir sélectionné la fonction Grill, appuyez sur le bouton Tournebroche.

- Après avoir sélectionné la fonction Gril, enfilez la viande ou le poulet sur la broche avec une fourchette (3).
- Insérez le tournebroche dans son encoche dans le moteur de rotation situé sur la paroi arrière du four.
  Placez la tournebroche dans le cadre de la broche.
- Placez le cadre sur le châssis du four choisi.
- Placez une plaque sur l'un des châssis inférieur pour recueillir la graisse. Mettez de l'eau dans la plaque pour faciliter le net-toyage.
- **N'oubliez pas d'enlever la poignée en plastique du tournebroche.**
- Quand la cuisson est achevée, attachez la poignée en plastique et enlevez votre plat du four.



1 Châssis du tournebroche

2 Poignée en plastique

3 Broche

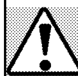
Tableau des temps de cuisson pour le grill

Grillade par grill électrique

Aliments	Position de la grille	Temps de grillade (environ)
Poisson	4...5	20...25 min. #
Ailes ou cuisses de poulet	4...5	25...35 min.
Côtelettes d'agneau	4...5	20...25 min.
Rôti de bœuf	4...5	25...30 min. #
Côtelettes de veau	4...5	25...30 min. #
Pain toast	4	1...2 min.
# selon l'épaisseur		

Généralités

Un nettoyage régulier de l'appareil en rallongera la durée de vie et diminuera l'apparition de problèmes.



DANGER:
Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation avant de commencer le nettoyage et l'entretien.
Vous risqueriez un choc électrique !



DANGER:
Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Il vous sera ainsi possible d'ôter plus facilement les résidus de nourriture éventuels, évitant ainsi qu'ils ne brûlent lors de l'utilisation suivante.
- Aucun produit nettoyant particulier n'est nécessaire pour nettoyer l'appareil. Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'appareil et essuyez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Veillez toujours à bien essuyer les excès de liquide après le nettoyage et essuyez immédiatement tout déversement.
- N'utilisez pas de détergents contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable et la poignée. Utilisez un chiffon doux avec un détergent liquide non abrasif pour nettoyer ces parties, en prenant soin de toujours frotter dans le même sens.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques ou de matériaux de nettoyage abrasifs pour nettoyer le couvercle en verre. La surface en verre pourrait être endommagée.



La surface pourrait être endommagée par certains détergents ou produits de nettoyage.
N'utilisez pas de détergents agressifs, de poudre/crèmes de nettoyage ou d'objets tranchants pour le nettoyage.



N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur pour le nettoyage de l'appareil, car ceux-ci présentent un risque d'électrocution.

Nettoyage de la table de cuisson

Tables de cuisson à gaz

1. Retirez et nettoyez les grilles et les chapeaux de brûleurs.
2. Nettoyez la table de cuisson.
3. Installez les chapeaux de brûleurs et vérifiez qu'ils sont bien posés.
4. Lorsque vous installez la grille supérieure, veillez à bien positionner les grilles afin de centrer les brûleurs.

Nettoyage du bandeau de commande

Nettoyez le bandeau de commande et les boutons de commande avec un chiffon humide et essuyez-les.

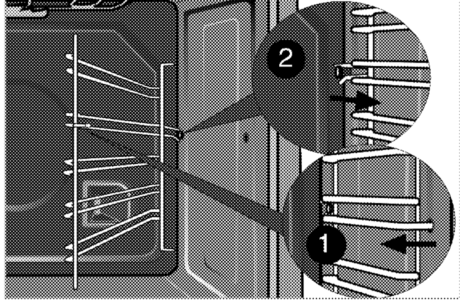


Ne retirez pas les boutons de commande pour nettoyer le bandeau de commande.
Le panneau de commande pourrait être endommagé !

Nettoyage du four

Pour nettoyer la paroi latérale

1. Retirez la partie avant du rail latéral en le tirant vers le côté opposé de la paroi latérale.
2. Retirez le rail latéral complètement en le tirant vers vous.



Parois catalytiques

Les parois latérales ou la simple paroi arrière de l'intérieur du four peuvent être recouvertes d'un émail catalytique.

Les parois catalytiques du four ne doivent pas être nettoyées. La surface poreuse des parois est auto-nettoyante par absorption et conversion des graisses projetées (vapeur et dioxyde de carbone).

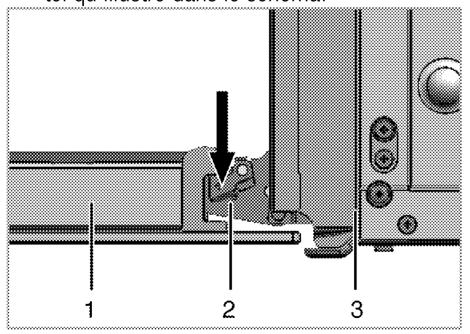
Nettoyage de la porte du four.

Utilisez de l'eau tiède avec du détergent, un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la porte du four et essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon sec.

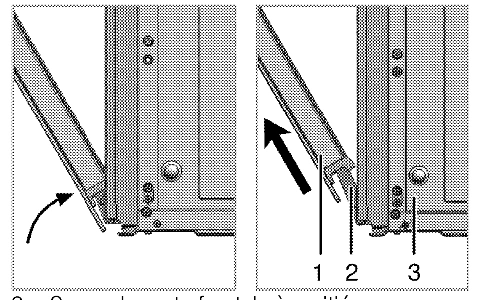
N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal dur pour nettoyer la porte du four. Vous pourriez rayer la surface et endommager la vitre.

Retirer la porte du four.

1. Ouvrez la porte frontale (1).
2. Ouvrez les clips sur le logement de la charnière (2) sur les côtés droit et gauche de la porte frontale en faisant pression sur les clips, tel qu'illustré dans le schéma.



1 Porte frontale
2 Charnière
3 Four



3. Ouvrez la porte frontale à moitié.
4. Retirez la porte frontale en la tirant vers le haut pour la libérer des charnières droite et gauche.



Les étapes effectuées pendant le processus de retrait doivent être suivies dans l'ordre inverse pour installer la porte. N'oubliez pas de fermer les clips du logement de la charnière lors de la réinstallation de la porte.

Remplacement de l'ampoule du four



DANGER:

Avant de remplacer l'ampoule de four, vérifiez que l'appareil est débranché de l'alimentation et froid afin d'éviter tout risque de choc électrique.
Les surfaces chaudes peuvent brûler !

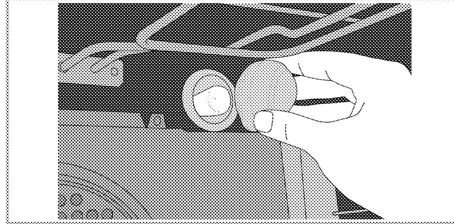
L'ampoule du four est une ampoule électrique d'éclairage spéciale pouvant résistant à des chaleurs allant jusqu'à 300°C. Reportez-vous aux *Caractéristiques techniques, page 13* pour les détails. Des ampoules de four sont disponibles auprès de votre technicien autorisé.



L'emplacement le la lampe peut varier par rapport à l'illustration.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde :

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Dévisssez le cache de l'ampoule en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.



3. Dévissez l'ampoule du four en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et remplacez-la par une ampoule neuve.
4. Remettez en place le cache de l'ampoule.

8 Recherche et résolution des pannes

Le four émet de la vapeur lorsqu'il est en marche..

- Il est normal que de la vapeur s'échappe pendant le fonctionnement. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four émet des bruits métalliques lors des phases de chauffage et de refroidissement.

- Lorsque les pièces métalliques sont chauffées, elles peuvent se détendre et émettre ces bruits. >>> *Cela n'est pas un défaut.*

Le four ne fonctionne pas.

- Le fusible d'alimentation est défectueux ou grillé. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez ou réactivez-les le cas échéant.*
- L'appareil n'est pas relié à la prise de mise à la terre. >>> *Vérifiez le branchement de la prise.*

Il n'y a pas d'étincelle d'allumage.

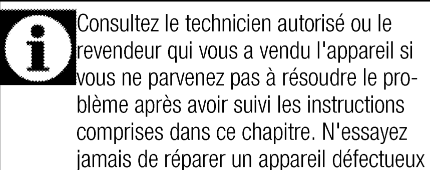
- Pas de courant. >>> *Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles.*

Il n'y a pas de gaz.

- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- Le tuyau du gaz est plié. >>> *Installez le tuyau du gaz correctement.*

Les brûleurs ne s'allument pas correctement ou pas du tout.

- Les brûleurs sont sales. >>> *Nettoyez les composants des brûleurs.*
- Les brûleurs sont humides. >>> *Séchez les composants des brûleurs.*
- Le couvercle du brûleur n'est pas assemblé correctement. >>> *Assemblez le couvercle du brûleur correctement.*
- Le robinet de gaz principal est fermé. >>> *Ouvrez le robinet du gaz.*
- La bonbonne de gaz est vide (en cas d'utilisation du LPG). >>> *Remplacez la bonbonne du gaz.*


Consultez le technicien autorisé ou le revendeur qui vous a vendu l'appareil si vous ne parvenez pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions comprises dans ce chapitre. N'essayez jamais de réparer un appareil défectueux vous-même.

Моля, първо прочетете това ръководство за употреба.

Уважаеми купувачо,
Благодарим ви, че избрахте продукта на фирмата Beko. Надяваме се, че ще получите възможно най-добри резултати от използването на продукта ни, произведен по най-висококачествени и модерни технологии. Затова ви молим да прочетете това ръководство за употреба и всичката го съпътстваща документация внимателно преди да използвате уреда, а след това ги запазете за справка в бъдеще. Ако преотстъпите продукта на друг потребител, то го предайте заедно с ръководството за употреба. Следвайте всички указания и информация в ръководството за употреба.
Помнете, че това ръководство за употреба може да е за няколко модела уреда. Разликите между моделите са уточнени в ръководството.

Обяснение на символите

В това ръководство са използвани следните символи:


Важна информация или полезни съвети за употреба.


Предупреждение за риск за живота или имуществото.


Предупреждение за токов удар.


Предупреждение за риск от пожар.


Предупреждение за гореща повърхност.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY



1 Важни указания и предупреждения за безопасност и опазване на околната среда

Този раздел съдържа указания за безопасност, които ще ви помогнат да избегнете риска от нараняване или повреда. Неспазването на тези указания прави всякакви гаранции невалидни.

Обща безопасност

- Уредът може да бъде ползват от деца на 8 и повече години и от лица с понижени физически, сензорни и умствени способности или такива без опит и познания, ако те са надзиравани или инструктирани относно употребата на уреда п безопасен начин и са наясно със свързаните с това рискове. Децата не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да бъдат извършвани от деца без надзор.
- Никога не поставяйте продукта върху покрит с килим под. В шротивен случай, ипсата на въздух под уреда може да доведе до прегряване на електрическите части. Това ще доведе до проблеми с уреда.
- Монтажът и ремонтът на уреда трябва винаги да се извършва от представители на оторизирания сервиз. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане невалидна. Преди монтажа прочетете внимателно всички инструкции.
- Не използвайте продукта ако даде дефект или е видимо повреден.
- След всяко ползване проверявайте дали функционалните копчета са изключени.

Безопасност при работа с газ

- Всяка манипулация по газовите съоръжения и системи може да се извършва само от квалифицирани лица.
- Преди монтирането се уверете, че са спазени изискванията на местното разпределение (тип газ и налягане на газта), както и че настройките на уреда са съвместими.
- Уредът не е свързан към устройство за евакуация на горивните продукти. То се монтира и свързва в

съответствие с действащите инсталационни наредби. Особено внимание трябва да се обърне на съответните изисквания към вентилацията; Виж *Преди монтажа, стр. 14*

- Употребата на газови готварски уреди води до нагряване, влага и възпламеними продукти в стаята, в която са монтирани. Кухнята ви трябва да е с добра вентилация: особено по време на употреба на уреда: отворете естествените вентилационни отвори или монтирайте механично вентилационно устройство (абсорбатор). Продължителната интензивна работа на уреда може да доведе до необходимостта от допълнителна вентилация, затова увеличете степентта на механичното вентилационно устройство, ако има такова.
- Газовите уреди и системи трябва редовно да бъдат проверявани дали функционират правилно. Регулаторът, маркучът и скбата трябва да бъдат проверявани редовно и подменяни в сроковете, препоръчани от производителя или когато е необходимо.
- Редовно почиствайте газовите горелки. Пламъкът трябва да е син и да гори равномерно.
- При газовите уреди е необходимо добро изгаряне. В случай на непълно изгаряне, въглеродният окис (CO) може да се разнесе. Въглеродният окис е силно токсичен газ без цвят и миризма, който има смъртоносен ефект дори и в много малки количества.
- Изискайте от вашия доставчик на газ необходимите мерки на безопасност и спешни телефонни номера в случай на обгазяване.

Какво да правите в случай, че подушвате газ

- Не палете открит огън и не пушете. Не използвайте никакви електрически бутони (напр. бутон на лампа, звънец и т.н.) Не използвайте мобилен или стационарен телефон. Риск от експлозия и интоксикация!
- Затворете всички вентили на газовите уреди и газомерите.
- Отворете вратите и прозорците.
- Проверете дали всички тръби и връзки за здраво стегнати. Ако все още подушвате газ напуснете дома си.

- Предупредете съседите.
- Обадете се на пожарната. Използвайте телефон извън дома.
- Не въвеждайте стойността повторно преди да получите потвърждение, че може да го направите.

Електрическа безопасност

- Ако продуктът е повреден, той не бива да се ползва преди да бъде поправен в оторизирания сервиз. Съществува риск от токов удар!
- Свързвайте уреда само към заземен контакт с мощност и защита, посочени в "Технически спецификации" Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за проблеми, произтичащи от неправилно заземяване на уреда.
- Никога не мийте продукта като го поливате или пръскате в вода! Съществува риск от токов удар!
- Никога не докосвайте щепсела с мокри ръце! Никога не изключвайте щепсела от контакта с дърпане на кабела, винаги хващайте щепсела за да го извадите.
- Продуктът трябва да е изключен по време на монтаж, поддръжка, почистване и ремонт.
- Ако захранващият кабел на уреда е повреден, трябва да се поправи от производителя, негов сервизен представител или квалифициран техник с цел да се избегне всякакъв риск.
- Уредът трябва да е монтиран така, че да може напълно да се изключи от мрежата. Разделянето трябва да се осигурява или от щепсел, или от превключвател, монтиран във фиксираната електрическа инсталация, съгласно строителните наредби.
- По време на употреба, задната част на фурната се загрява. Проверете дали газовата/електрическата инсталация не са в контакт със задната повърхност; в противен случай свръзките може да се повредят.
- Не заклещвайте захранващия кабел между вратата на фурната и рамката и не го прекарвайте над нагорещените повърхности. В противен случай изолацията

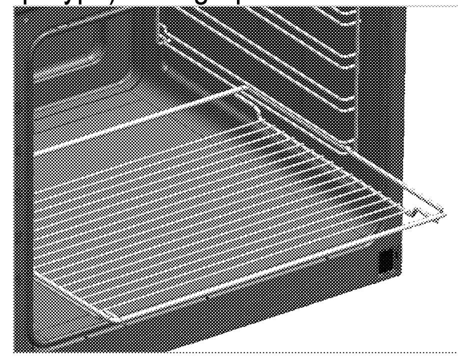
на кабела може да се стопи и да предизвика пожар в следствие на късо съединение.

- Всяка манипулация по електрическите съоръжения и системи може да се извършва само от оторизирани и квалифицирани лица.
- В случай на каквато и да е повреда, изключете продукта и го изключете от захранването. За да направите това, изключете бущона вкъщи.
- Проверете дали напрежението на бушона е съвместимо с продукта.

Безопасност при използването на продукта

- Уредът и досегаемите му части се нагряват при употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагрятите елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се държат далеч от уреда освен ако не са надзиравани постоянно.
- Никога не използвайте продукта ако сте под влиянието на алкохол и/или други опияняващи вещества.
- Внимавайте, когато в съдовете си имате алкохолни напитки. Алкохолът се изпарява при високи температури и може да предизвика пожар при възпламеняване от допира с горещата повърхност.
- Не поставяйте никакви леснозапалими материали в близост до продукта, тъй като може да се нагорещи отстрани по време на употреба.
- Уредът се нагрява по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателите вътре във фурната.
- Дръжте всички вентилационни отвори отпушени.
- Не загрявайте затворени консерви и стъклени буркани във фурната. Налягането, което ще възникне в консервата/буркана, може да доведе до пукането му.
- Не поставяйте тави за печене, съдове или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Акумулирането на топлина може да повреди дъното на фурната.
- Не използвайте груби абразивни или метални стъргалки за почистване на стъклената врата на фурната тъй като те могат да издраскат повърхността, което от своя страна да доведе до счупване на стъклото.

- Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.
- **Правилно поставяне на телената скара и тава върху етажерката**
  Важно е да поставите теления рафт и/или тавата правилно на етажерката. Плъзнете теления рафт или тавата между двете релси и се уверете, че са балансирани преди да поставите храна отгоре (Моля, вижте следващата фигура)./Paragraph



- Не използвайте продукта ако предното стъкло е извадено или напукано.
- Дръжката на фурната не е сушилня за кърпи. Не увесвайте кърпи, ръкавици и подобни текстилни изделия когато функция грил работи при отворена врата.
- Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.
- Преди даподмените лампичката на уреда, се уверете, че той е изключен, за да се избегне риска от токов удар.
- Безнадзорно готвене с мазнина върху котлона е опасно и може да доведе до пожар. НИКОГА не се опитвайте да изгасите възникнал пожар с водаю вместо това изключете уреда и покрийте пламъка с капак или противопожарно одеало.
- Опасност от пожар: Не съхранявайте никакви предмети върху готварските повърхности.

За надежността на пламъка на продукта;

- Щепселът трябва да е наместен в контакта, така че да не излизат искри.
- Не използвайте повреден, срязан или удължен кабелю използвайте само оригиналния кабел на уреда.
- Щепселът не бива да се включва в контакта ако е намокрен или влажен.
- Газовата инсталация рябва да е направена правилно за да не се стигне до изтичане на газ.

Предвидена употреба

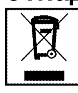
- Този продукт е предвиден за битова употреба. Употребата му за търговски цели не е допустима.
- Този уред е предназначен само за готварски цели. Той не бива да се използва за други цели, като Например отопляване на стаята.
- Продуктът не бива да се ползва за затопляне на чинии под грила, сушене на кърпи, ръкохватки и др. върху дръжките, за сушене или за отопление.
- ÜПроизводителят не носи отговорност за щети, причинени от неправилна употреба.
- Фурната може да се използва за размразяване и печене на храна.

Безопасност за децата

- Външните части на уреда може да се нагорещят при употреба. Малките деца трябва да се държат далеч от уреда.
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте далеч от децата опаковъчните материали. Изхвърлете всички части от опаковката по природосъобразен начин.
- Електрическите и/или газови уреди са опасни за децата. Дръжте децата далеч от уреда по време на работа и не им позволявайте да си играят с него.
- Предвидили сме допълнителна предпазна мярка за избягване на контакта с вратата на фурната. Тази част трябва да се монтира ако в близост до фурната има деца.
- Не поставяйте върху уреда предмети, които децата може да опитат да достигнат.
- Когато вратата е отворена, **не** оставяйте никакви тежки предмети върху нея и **не** позволявайте децата да седнат върху нея. Вратата може да се извърне или пантите й да се повредят.

Изхвърляне на остарелия продукт

Съвместимост с WEEE Директива за ихвърляне на отпадъчни продукти:



Продуктът отговаря на изискванията на директивата на ЕС за ихвърляне на отпадъчни продукти (2012/19/EU). Този продукт носи класификационен

символ за отпадъчно електрическо и електронно оборудване (WEEE). Продуктът е произведен от висококачествени части и материали, които могат да се използват повторно и са подходящи за рециклиране. Не изхвърляйте уреда заедно с обикновените битови и други отпадъци в края на оперативния му живот. Занесете го в събирателния център за рециклиране на електронно и електрическо оборудване. Обърнете се към местните власти за повече подробности относно тези събирателни центрове.

Съвместимост с директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества:

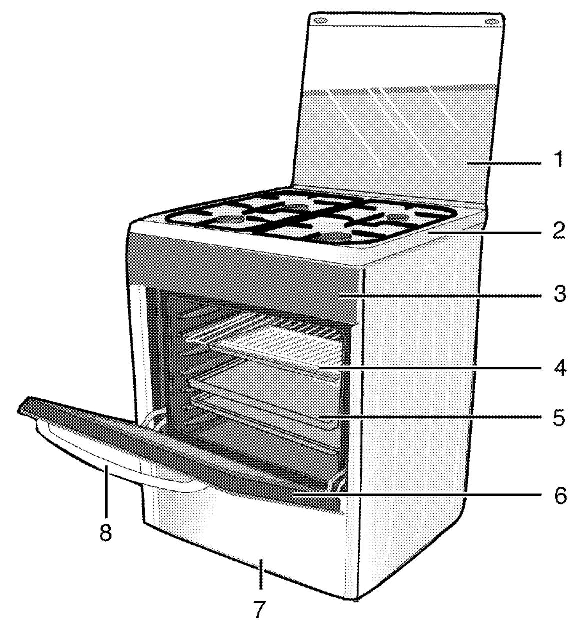
Закупеният от вас продукт отговаря на изискванията на директивата за ограничаване на употребата на определени опасни вещества на ЕС (2011/65/EU). Той не съдържа никой от вредните и забранени материали, описани в Директивата.

Изхвърляне на опаковъчните материали

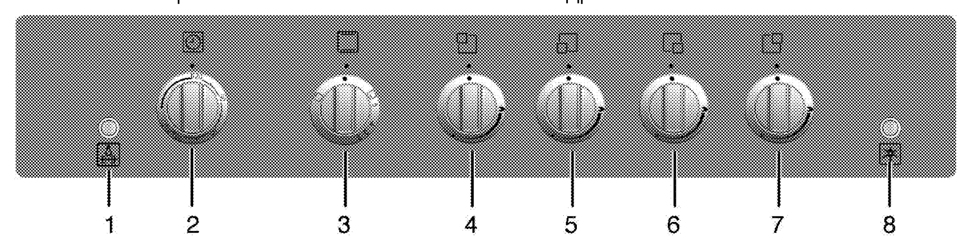
- Опаковъчните материали са опасни за децата. Дръжте опаковъчните материали на безопасно място, извън достъпа на деца. Опаковъчните материали на продукта са изработени от преработваеми материали. Изхвърлете ги по подходящ начин и сортирайте в съответствие с указанията за рециклиране на отпадъци. Не ги изхвърляйте с нормалните битови отпадъци.

2 Основна информация

Общ преглед



1	Горен капак	5	Тава
2	Плоча на котлон	6	Предна врата
3	Контролен панел	7	Долно чекмедже
4	Метална скара	8	Дръжка

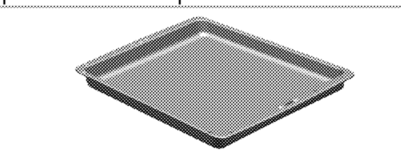


1 Лампа и бутон за шиша
2 Механичен таймер
3 Копче на фурната
4 Обикновен котлон Заден ляв
5 Бързонагряващ котлон Преден ляв
6 Помощен котлон Преден десен
7 Обикновен котлон Заден десен
8 Възпламеняващ бутон

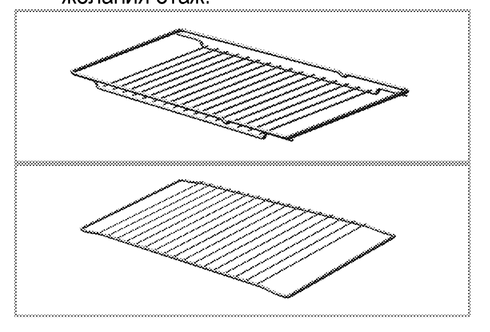
Съдържание на пакета

> Предоставените аксесоари могат да варират, в зависимост от модела. Вашият продукт може да не е снабден с всички принадлежности, описани в ръководството.

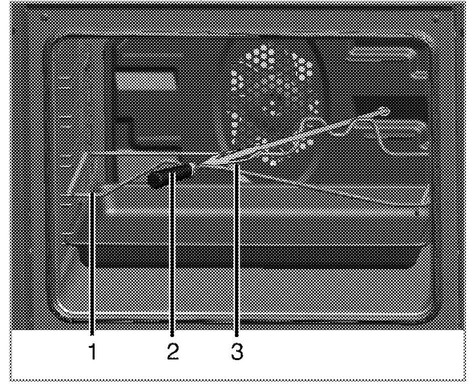
1. **Ръководство за употреба**
2. **Тава на фурната**
   Използва се за баници, замразени храни и големи парчета месо.



3. **Телен рафт**
   Използва се за печене и поставяне на храна, която ще се пече в касерол на желания етаж.



4. **Пиле на шиш**
   Използва се за равномерно изпичане от всички страни на месо, пиле и риба.
   - Наподете храната, която ще се запича и завъртете шиша с вилиците.
   - Поставете рамката на шиша във фурната, като я подравните с гнездото за шиша.
   - Поставете острия край на шиша в гнездото за шиша и вкарайте шиша в рамката.
   - При печене на грил свалете дръжката на грила.

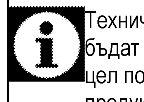


1 Рамка на шиша
2 Пластмасова дръжка
3 Вилица

Технически спецификации

ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ	
Външни размери (височина/ширина/дълбочина)	850 мм/600 мм/600 мм
Волтаж/честота	220-240 V ~ 50 Hz
Обща консумация на енергия	2.2 kW
Бушон	мин. 16 A
Кабел тип/сечение	H05VV-FG 3 x 1 мм^2
Дължина на кабела	макс. 2 м
Категория газов продукт	II $_{2E+3+}$
Вид газ/налягане	NG G 20/20 мбара
Обща газова консумация	10.4 kW
Конвертиране на вид газ/налягане§	NG G 25/25 мбара
– допълнително	LPG G 30/28-30 мбара - Пропан 31/37 мбара

ПЛОТ	
Горелки	
Заден ляв	**Обикновен котлон**
Мощност	2 kW
Преден ляв	**Бързонагряващ котлон**
Мощност	2.9 kW
Преден десен	**Помощен котлон**
Мощност	1 kW
Заден десен	**Обикновен котлон**
Мощност	2 kW
ФУРНА/ГРИЛ	
Основна фурна	**Газова фурна**
Вътрешна лампа	15–25 W
Енергийна консумация на грила	2.2 kW
Газова мощност на фурната	2.5 kW


Техническите спецификации може да бъдат променени без предупреждение с цел подобряване качеството на продукта.


Фигурите в това ръководство са схематични и може да не съвпадат точно с вашия продукт.


Стойностите посочени върху етикетите на продукта или в прдружителната документация са получени в лабораторни условия при спазване на съответните стандарти. Тези стойности може да варират в зависимост от условията на работа и околната среда на продукта.

Инжекторна плоча

Позиция на котлонната зона / **Вид газ/ Газово налягане**	**2 kW Заден ляв**	**2.9 kW Преден ляв**	**1 kW Преден десен**	**2 kW Заден десен**
G 20/20 мбара	103	115	72	103
G 30/28-30 мбара	72	87	50	72
G 25/25 мбара	103	115	72	103
G 31/ 37 мбара	72	87	50	72

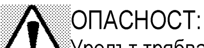
Вид газ/ Газово налягане	**Газова фурна**
G 20/20 мбара	115
G 30/28-30 мбара	73
G 25/25 мбара	115
G 31/ 37 мбара	73

3 Монтаж

Продуктът трябва да се монтира от квалифициран специалист в съответствие с текущите законови разпоредби. В противен случай гаранцията става невалидна. Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица, в който случай гаранцията може да стане нева.



Подготовката на мястото и свързването на електричеството и газта за продукта са отговорност на клиента.



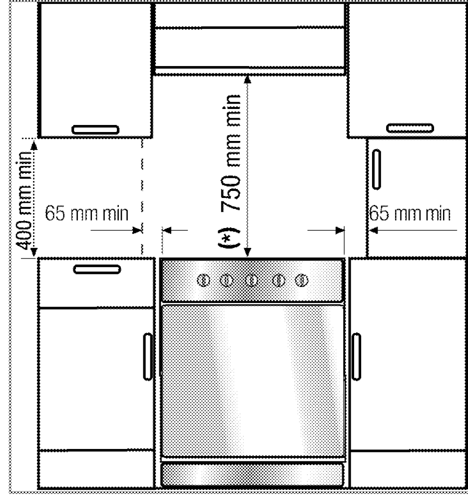
ОПАСНОСТ:
Уредът трябва да бъде монтиран в съответствие с всички местни наредби относно газовите и/или електрически уреди.



ОПАСНОСТ:
Преди монтажа, разгледайте продукта за видими дефекти. Ако има такива, то не го монтирайте.
Повредените продукти водят до риск за безопасността.

Преди монтажа

С цел обезопасяване на жизненоважните въздушни отвори отдолу на уреда, препоръчваме уредът да се монтира върху здрава основа, а крачетата да не потъват в килим или друг вид меко покритие на пода. Кухненският под трябва да е способен да издържа теглото на уреда, плюс допълнителното тегло на съдовете за готвене и храната.

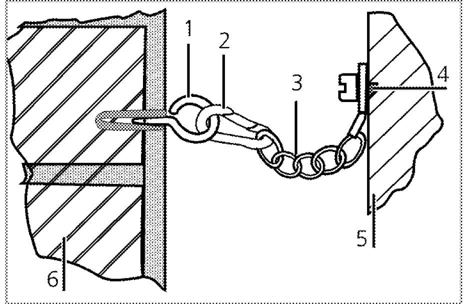


- Може да се използва с шкафове и от двете страни, но за да се осигури минимално разстояние от 400мм над нивото на нагряващата плоча оставете разстояние от 65мм отстрани, между уреда и стени, прегради или високи шкафове.
- Може да се използва и в свободно положение. Оставете минимално разстояние от 750 мм над повърхността на котлоните.
- (*) Ако над печката ще бъде монтиран абсорбатор, направете справка с указанията на производителя за височината на монтиране (мин 650 мм).
- Уредът отговаря на устройство от клас 1, т.е. може да се постави със задната и **една** от страничните части към стените в кухнята, кухненските шкафове или оборудване с всякакъв размер. Кухненските мебели или оборудване от **другата** страна трябва да е със същия или с по-малък размер.
- Всяка мебелировка, разположена до уреда трябва да бъде топлоустойчива (100 °C мин.).

Обезопасителна верига

Уредът трябва да се обезопаси срещу свръхбалансиране с помощта на двете вериги, доставени с фурната.

Закачете куката на кухненската стена (1) като използвате подходящ дюбел (6) и свържете обезопасителната верига (3) към куката чрез заключващия механизъм (2).



1 Стабилизираща кука

2 Заключващ механизъм

3 Обезопасителна верига

4 Закачете веригата стабилно към задната част на печката

5 Задна част на печката

6 Стена в кухнята



Поддържащата верига трябва да е възможно най-къса за да се избегне накланянето на фурната напред и разположена по диагонал за да се избегне накланянето на фурната настрани.

Поддържащата верига за готварски печки не е проектирана с отвор за скоби.

Стайна вентилация

Всички стаи трябва да разполагат с прозорец, който да може да се отваря, а някои стаи изискват и постоянен въздушен изход.

Въздуха за горене се взима от въздуха в стаята и изгорелите газове се отделят директно във стаята.

Добрата вентилация на стаята е основна за безопасната работа на уреда ви. Ако няма наличен прозорец или врата за проветрение, трябва да се инсталира допълнителна вентилация.

Уредът може да се разположи в кухня, кухня/трапезария или в ежедневна, но не и в стая с вана или душ. Печката не бива да се монтира в ежедневна с размери под 20м^3.

Не монтирайте уреда в стая под нивото на земята, освен ако не е отворена към нивото на земята поне от една страна.

Размер на стаята	Отваряне на вентилация
по-малка от 5 м^3	мин. 100 см^2
5 м^3 до 10 м^3	мин. 50 см^2
по-голяма от 10 м^3	не се изисква
В избата или мазето	мин. 65 см^2

Инсталация и свързване

Уредът трябва да бъде инсталиран и свързан в съответствие с установените правила за монтажа.



Не монтирайте уреда до хладилници и фризери. Топлината, излъчвана от уреда, ще повиши консумацията на електроенергия на охладителните тела.

- Уредът трябва да бъде пренесен от най-малко двама души.
- Уредът трябва да се постави направо върху пода. Не трябва да се поставя върху основа или пиедестал.

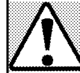


Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда. Това поврежда вратата, дръжката и пантите.

Свързване към електричеството

Свържете продукта със заземен контакт, защитен с бушон с подходящ капацитет, както е указано в таблица "Технически спецификации". Заземяването трябва да се направи от квалифициран електротехник, като продуктът се ползва със или без трансформатор. Фирмата ни не носи отговорност за щети, причинени от употребата на продукта без направено заземяване на инсталацията в съответствие с местните разпоредби.


ОПАСНОСТ:
Уредът трябва да бъде свързан към електрическата мрежа от оторизирано и квалифицирано лице. Периодът на гаранцията на уреда започва едва след правилен монтаж.
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.


ОПАСНОСТ:
Захранващият кабел не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият захранващи кабел рябва да се подмени от квалифициран електротехник. В противен случай съществува риск от токов удар, късо съединение или пожар!

Данните на захранването трябва да отговарят на данните, описани върху етикета на уреда. В зависимост от вида на уреда информационната табелка може да се види, когато вратата или долния капак са отворени, както и на задната част на уреда.
Захранващият кабел на уреда трябва да отговаря на стойностите в таблица "Технически спецификации".


Захранващият кабел трябва да е леснодостъпен след монтажа (не го прекарвайте над котлона).


ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по електрическата инсталация, изключете уреда от захранването.
Съществува риск от токов удар!

Включете захранващият кабел в контакта.

Свързване на газта


ОПАСНОСТ:
Свързването на уреда към газоподаващата система трябва да бъде извършено от оторизирано и квалифицирано лице.
Непрофесионалният ремонт може да доведе до риск от експлозия или интоксикация!
Производителят не носи отговорност за щети, причинени от поправка извършена от неоторизирани лица.


ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.
Съществува риск от експлозия!

- Условията и стойностите за регулиране на газта са посочени върху табелките с данни (или йонните табелки).


Уредът е пригоден за ползване с природен газ (NG).

- Инсталацията с природния газ трябва да бъде приготвена преди монтажа на продукта.
- В изхода на инсталацията за естествен газ на уреда ви трябва да има гофрирана тръба и края на тръбата трябва да се затваря с запушалка. По време на свързването представителният сервиз ще махне дюбела и ще свърже уреда с помощта на устройство с права връзка (прикачване).
- Уверете се, че клапата на естествения газ е лесно достъпна.
- Ако в последствие трябва да използвате уреда с различен вид газ, трябва да се свържете с оторизиран сервиз за съответната процедура по свързване.

ОПАСНОСТ:
Захранващият маркуч на газта не бива да се защипва, прегъва или да допира горещите части на уреда.
Повреденият маркуч на газта може да доведе до риск от експлозия.

- Бутнете уреда към кухненската стена.
- **Регулиране на крачетата на фурната**
  Вибрациите по време на употреба може да доведат до клатене на готварските съдове. Тези рискови ситуации може да се избегбнат с правилно нивелиране и балансиране на уреда.
  С оглед на вашата собствена безопасност се уверете, че уредът е нивелиран като регулирате четирите крачета отдолу като ги завъртите наляво или надясно и ги подравните с работния плот.

Финална проверка

1. Проверете електрическите функции.
2. Включете газовото захранване.
3. Проверете дали газовата инсталация е сигурно монтирана и стегната.
4. Запалете горелките и проверете вида на пламъка.


Пламъкът трябва да има син цвят и правилна форма. Ако пламъкът е жълтеникав, проверете дали капачката на горелката е поставена правилно и почистете горелката.

Газова конверсия

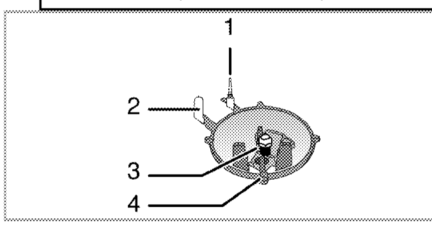

ОПАСНОСТ:
Преди да започнете каквато и да е работа по газовата инсталация, прекъснете газоподаването.
Съществува риск от експлозия!

За да промените газовия тип на уреда си, сменете всички инжектори и настройте на ниска позиция пламъка на всички клапи.

Сменете инжекторите на горелките

1. Махнете капачките на горелките и тялото на горелката.
2. Отвийте инжекторите като ги завъртите обратно на часовниковата стрелка.
3. Поставете нови инжектори.
4. Проверете дали всички връзки за сигурно поставени и стегнати.

Позицията на новите инжектори е обозначена върху опаковката или може да направите справка с *Инжекторна плоча, стр. 13* таблицата на инжекторите.



1 Устройство срещу повреда в пламъка (в зависимост от модела)
2 Запушалка на искрата
3 Инжектор
4 Горелка

Не премахвайте капачките на газовите горелки, освен ако няма нешо необичайно. Ако е необходима смяна на капачките, се свържете с оторизиран сервиз.

Намалена настройка на газоподаването към капачките на котлона

1. Запалете горелката, която трябва да се настрои и завъртете копчето на ниска позиция.
2. Свалете капачката от кранчето за газта.
3. Използвайте подходяща по размер отверка за да регулирате винта за честотата на налягането.

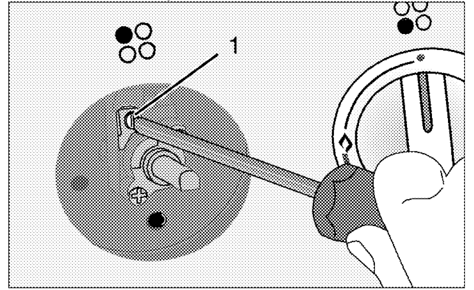
За LPG (Бутан - Пропан) завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. За природен газ винтът трябва да се завърти еднократно **обратно на часовниковата стрелкае**.

» Нормалната дължина на директния пламък в намалена позиция трябва да е 6-7мм.

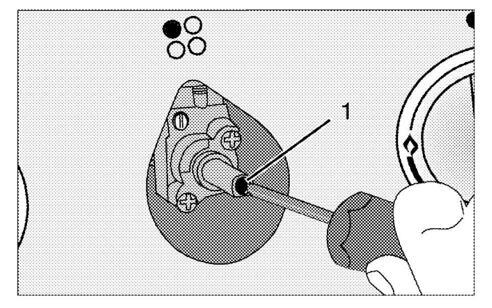
4. Ако пламъкът е по-висок от желаното, завъртете винта по посока на часовниковата стрелка. Ако е по-малък,

завъртете обратно на часовниковата стрелка.

5. За последния контрол, включете горелката и на слаб и на висок пламък и проверете дали пламъка е включен или изключен.
6. В зависимост от типа газов накрайник използван в уреда ви, регулиращия винт може да се различава по вид.



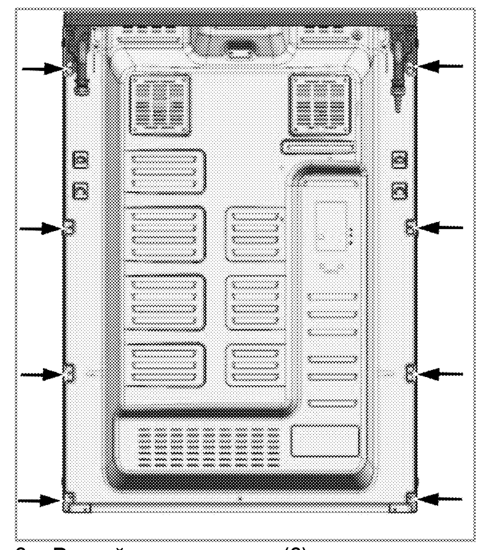
1 Винт за регулиране честотата на наляганeто



1 Винт за регулиране честотата на наляганeто

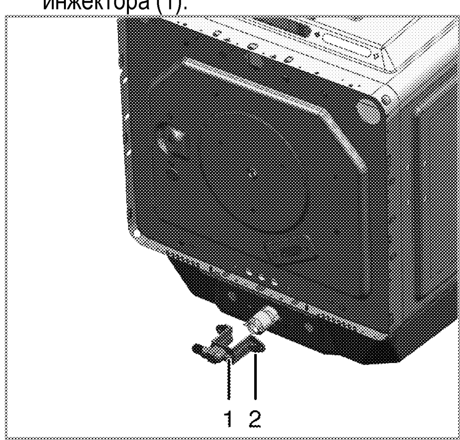
Подмяна на инжектора на фурната

1. Отвъртете затягащите винтове на задната стена.



2. Развийте двата винта (2) на държача на инжектора (1).





1 Инжекторна поставка

2 Винт

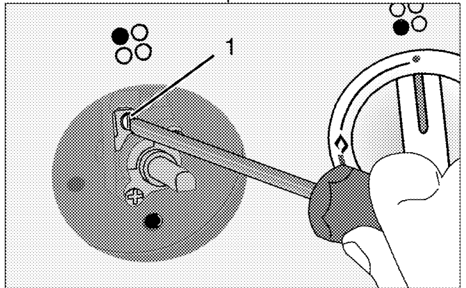
3. Извадете държача на инжектора.
4. Отвийте инжектора като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
5. Поставете нов инжектор.

Намаляване на потока към газовата фурна.

За правилното функциониране на фурната от изключителна важност е повторната проверка на настройката. За да се осигури максимална безопасност за потребителя,

тези операции трябва да се извършат внимателно.

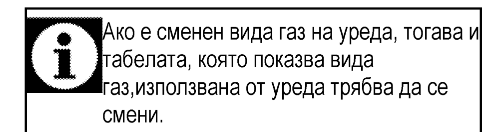
1. Запалете горелката, която трябва да се настрои и завъртете копчето на най-високата позиция на пламъка.
2. Затворете вратата на фурната и изчакайте 10-15 минути докато фурната стане готова за настройване.
3. Издърпайте копчето.
4. След 15 минути, настройте фурната на най-ниската позиция на пламъка.



5. Като ползвате винта *1* на термостата на фурната, настройте дължината на пламъка на 2 до 3 мм. Завъртането на винта по часовниковата стрелка намалява пламъка, а в обратната посока пламъка го увеличава.

Ако налягането на газта не може да бъде настроено при сваляне само на копчето, Свалете контролния панел и след това настройте налягането на газта на фурната.

Ако температурата на фурната неочаквано се увеличи, изключете фурната и се свържете с оторизиран сервиз за да поправят термостата.



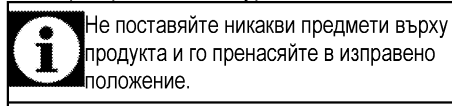
Ако е сменен вида газ на уреда, тогава и табелата, която показва вида газ,използвана от уреда трябва да се смени.

Пропан-бутан	Природен газ
Затегнете винта докрай	Разхлабете винта ½ завъртане



Бъдещо транспортиране

- Запазете оригиналния кашон на продукта и гго пренасяйте в него. Следвайте указанията върху кашона. Ако не сте запазили оригиналния кашон, опаковайте уреда в найлон с мехурчета и го залепете плътно.
- За да предпазите телената скара и тавата да не повредят вратата, поставете картонена лента от вътрешната част на вратата, така че да се изравни с положението на тавите. Залепете вратата на фурната към страничните стени.
- Обезопасете капачките и поставките за съдове с самозалепваща се лента.
- Не хващайте за вратата или дръжката при пренасяне на уреда.



Не поставяйте никакви предмети върху продукта и го пренасяйте в изправено положение.



Огледайте продукта отвън за евентуални повреди при пренасянето.

Съвети за спестяване на енергия

Следващата информация ще ви помогнат да използвате електроуреда по екологичен начин и да спестявате електроенергия:

- Използвайте тъмно оцветени и емайлирани покрития на съдовете за печене, тъй като те предават по-добре топлината.
- Ако в ръководството за употреба или в рецептата се препоръчва да извършите операцията подгряване докато приготвяте ястията си, тогава я направете.
- Не отваряйте често вратата на фурната по време на готвене.
- Ако е възможно приготвяйте едновременно повече от едно ястие във фурната. Може да готвите като поставите два съда върху телената скара.
- Приготвяйте повече ястия едно след друго. Фурната вече ще е нагорещена.
- Размразете замразените храни преди да ги сготвите.
- За готвене използвайте съдове с капаци. Ако готвите без капак, консумацията на енергия се увеличава до 4 пъти.
- Изберете горелката, която е най-подходяща за размера на дъното на съда, който използвате. Винаги избирайте подходящия размер тенджера за яденето, което ще приготвяте. По-големите тенджери харчат повече енергия.

Първо ползване

Първоначално почистване на уреда



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.

Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.

1. Премахнете всички опаковъчни материали.
2. С мокър парцал или гъба забършете всички повърхности и подсушете.

Първоначално загряване

Загрейте уреда за около 30 минути и след това го изключете. По този начин всякакви утайки и наслагвания, останали от процеса на производство, ще бъдат премахнати.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.

Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.

Газова фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-силния пламък на газовата фурна; виж *Как да работите с газовата фурна, стр. 23*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете фурната; Виж *Как да работите с газовата фурна, стр. 23*

Грил-фурна

1. Извадете от фурната всички тави и телената скара.
2. Затворете вратата на фурната.
3. Изберете най-високата мощност на грила; виж *Как да работите с грила, стр. 25*
4. Пуснете фурната за около 30 минути.
5. Изключете грила; виж *Как да работите с грила, стр. 25*



По време на първата употреба за няколко часа могат да възникнат дим и миризма. Това е съвсем нормално.

Стаята трябва да е с добра вентилация за да се премахне пушека и миризмата.

Избягвайте директно вдишване на излизащия пушек и миризма.

5 Как да работите с котлона

Обща информация за готвенето



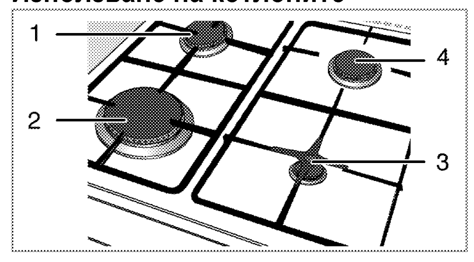
Никога не пълнете тигана с олио над 1/3 от обема му. Не оставяйте котлона без наблюдение когато нагрявате олио. Пренагрятата мазнина води до риск от пожар. **Никога не опитвайте да потушите евентуално възникнал пожар с вода!** Ако олиот се подпали, го покрийте с противопожарно одеало или влажен парцал.. Изключете котлона ако това не представлява опасност и се обадете в пожарната.

- Преди пържене на хранителни продукти, винаги ги подсушавайте добре и ги поставяйте внимателно в нагорещената мазнина. Замразените храни трябва да се размразят напълно преди пържене.
- Не покривайте съда в който загрявате олио.
- Поставяйте тиганите и тенджерите по такъв начин, че дръжките им да не изложени на горещината от котлона. Не поставяйте небалансирани и лесно накланящи се съдове върху котлона.
- Не поставяйте празни съдове и тенджери във включените зони за готвене. Това може да ги повреди.
- Пускането на зона за готвене без поставяне на съд или тенджера отгоре ще повреди уреда. Изключете зоните за готвене след приключване на готвенето.
- Не поставяйте пластмасови и алуминиеви съдове върху уреда тъй като повърхността му може да бъде нагорещена.
  Тези съдове не бива да се използват и за съхранение на храна.
- Използвайте само тенджери и съдове с плоско дъно.
- Поставяйте съразмерно количество ядене в тенджерите и тиганите. По този начин ще си спестите излишното чистене на преляло ядене.
  Не поставяйте капаците на тенджерите и тиганите в зоните за готвене.
  Поставяйте тенджерите така, че да са центрирани върху зоните за готвене.
  Ако желаете да преместите тенджерата върху друга зона за готвене, я повдигнете и преместете вместо да я плъзгате.

Готвене на газ

- Размерът на съда и на пламъка трябва да са съразмерни. Регулирайте пламъка така, че да не надвишава дъното на съда и центрирайте съда добре върху поставките за тенджери.

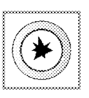
Използване на котлоните



1 Обикновен котлон 18-20 см
2 Бързонагряващ котлон 22-24 см
3 Помощен котлон 12-18 см
4 Обикновен котлон 18-20 см е списък на препоръчителните диаметри на съдовете, които следва да бъдат използвани със съответните котлони.

Символът с голям пламък обозначава най-високата степен на готвене, а символът с малък пламък обозначава най-ниската степен. В най-горната (изключена) позиция, горелките не се снабдяват с газ.

Запалване на газовите горелки



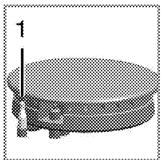
Газовите горелки се запалват с копчетата за запалване.

1. Дръжте копчето на горелката натиснато.
2. Завъртете обратно на часовниковата стрелка към символа с голям пламък.
3. Натиснете и отпуснете копчето за запалване. Повторете процедурата докато газта се възпламени.
4. Настройте желаната степен за готвене.

Изключване на газовите горелки

Завъртете копчето на зоната за поддържане на яденето топло нагоре към позиция изключено.

Защитна система за изключване на газоподаването (при модели с термален елемент)



1. Система за защита на газоподаването

Като предпазна мярка срещу изтичане на газ поради преливане на течност върху котлоните, защитният механизъм се изключва и спира газоподаването.

- Бутнете копчето навътре и го завъртете обратно на часовниковата стрелка за да запалите котлона.
- След като газта се запали, задръжте копчето натиснато 3-5 секунди за да активирате защитната система.
- Ако газта не се запали след като натиснете и задържите копчето, повторете процедурата като задържите копчето натиснато 15 секунди.

ОПАСНОСТ:
Освободете бутона ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди. Изчакайте поне 1 минута преди да опитате отново. Съществува риск от акумулиране на газ и експлозия!

6 Как да работите с фурната

Основна информация за готвене, печене и грила



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!
Уредът може да е горещ по време на употреба. Никога не пипайте горещите горелки, вътрешните части на фурната, загряващите елементи и т.н. Дръжте децата надалеч.
Винаги използвайте термоустойчиви ръкавици при поставяне или изваждане на ястия в/от горещата фурна.



ОПАСНОСТ:
Внимавайте при отваряне на вратата, възможно е бълване на гореща пара. Излизащата пара може да опари ръцете, лицето и/или очите ви.

Съвети при печене

- Използвайте подходящи метални съдове с незалепващо покритие, алуминиеви контейнери или топлоустойчиви силиконови формички.
- Използвайте възможно най-добре пространството върху поставката.
- Поставете формата за печене по средата на рафта.
- Преди да пуснете фурната или грила, изберете правилната позиция на рафта. Не променяйте позицията на рафта докато фурната е гореща.
- Дръжте вратата на фурната затворена.

Съвети за изпичане

- Обработването на пилета, пуйки и едри парчета месо с лимонов сол, черен пипер и други подобни преди готвенето подобряват печенето.
- Печенето на месо с костите отнема около 15 до 30 минути повече отколкото същото количество обезкостено месо.
- Всеки сантиметър от дебелината на месото отнема приблизително 4 до 5 минути печене.
- Оставете месото във фурната за около 10 минути след като го приготвите. Сокът се разпределя по-добре по цялото печено месо и не потича, когато го разрязвате.
- Рибата трябва да се постави в средата на долния рафт в термоустойчив съд.

Съвети за запичане

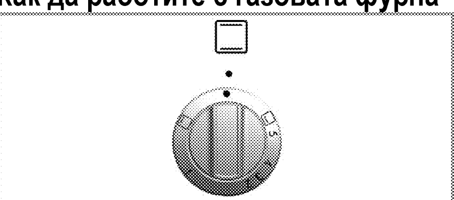
Когато месото, рибата или пилешкото се запичат, те бързо потъмняват, имат хубава коричка и не се изсушават. Пържоли, шишчета и наденички са особено подходящи за печене на грил, както и зеленчуци с високо водно съдържание като напр. домати и лук.

- Разпределете парчетата, които ще печете върху теления грил или в тавата за печене с теления грил като заетото пространство не бива да ревишава размера на нагревателя.
- Плъзнете теления грил или тавата с грила на желаното ниво на фурната. Ако печете върху теления грил, плъзнете тавата на долния рафт за да събира мазнината. За по-лесно почистване добавете вода в тавата за мазнината.



Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене.
Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Как да работите с газовата фурна



Газовата фурна работи чрез контролно копче за газова фурна. В изключена позиция (горе) захранването с газ е изключено.

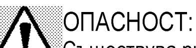
Включване на газовата фурна

Газовата фурна се запалва с газова запалка.

1. Отворете вратата на фурната.
2. Задръжте контролера на газовата фурна натиснат и го завъртете по **часовниковата стрелка**.
3. Запалете газта с газова запалка от гнездото за контролиране на запалването.
4. Задръжте натиснат контролера на горелката за още 3 до 5 секунди.

» Горелката трябва да се запали и да има наличие на пламък.

5. Задръжте натиснат контролера на горелката за още 3 до 5 секунди.
6. Изберете желаната мощност на печене / газова маркировка.



ОПАСНОСТ:
Съществува риск от компресиране на газ и експлозия!
Не се опитвайте да възпламените газта повече от 15 секунди. Ако горелката не се запали в рамките на 15 секунди, изключете копчето и опитайте отново след 1 минута. Проветрете стаята преди да опитате да запалите горелката отново. Съществува риск от компресиране на газ и експлозия!

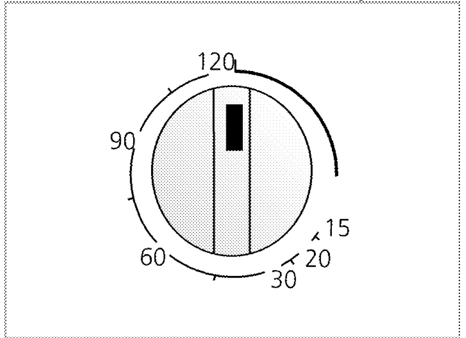
Изключване на газовата фурна

1. Завъртете копчето за управление на газовата фурна на изключено положение (горе).

Газовите нива са:

Ниво на газ	1	2	3	4	5
Температура в °C	170	180	200	230	280

Ползване на часовника като аларма



Настройване на алармата

1. Завъртете копчето за настройка на часа по посока на часовниковата стрелка за да определите колко дълго ще звучи алармата.
2. Копчето ще се завърти обратно на часовниковата стрелка в края на времето за готвене и алармата ще прозвучи. Алармата не изключва фурната.



Завъртете копчето за функциите обратно на часовниковата стрелка към най-горната позиция (изключено).

Таблица с времето за готвене



Първото ниво на фурната е **долното**.



Максимален капацитет на натоварване на тавата във фурната: 4 кг (8,8 паунда).

Времетраенето в тази таблица са с ориентировъчна цел. В действителност времетраенето може да варира в зависимост от храната, дебелината, типа и предпочитанията ви на готвене.

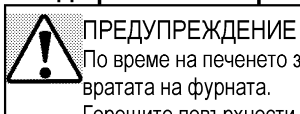
Поставете съдовете върху хартия за печене за да предпазите фурната от разливане и да я поддържате чиста.

Печене и запичане

Храна	Претопляне *	Ниво на включване	Позиция на контролера	Време за готвене
Ябълков пай	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Плодов сладкиш	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Пай	10 мин.	3	1	60...70 мин.
Сладки	10 мин.	4	1...2	30...40 мин.
Пасти	10 мин.	3...4	1...2	40...50 мин.
Кекс	10 мин.	3	1...2	60...70 мин.
Бисквити	10 мин.	4	1...2	30...40 мин.
Печено агнешко	10 мин.	4...5	3	35...45 мин. за 450 гр + 30 мин.
Говеждо печено	10 мин.	3...4	3	100...130 мин. за 450 гр + 30 мин.
Пуйка	10 мин.	3	3	100...130 мин. за 450 гр + 30 мин.
Птиче месо	10 мин.	3	1...2	100...130 мин. за 450 гр + 25 мин.
Ястия в глинени съдове	10 мин.	4	1...2	90...120 мин. §
Риба	10 мин.	3	1...2	45...55 мин.
Макарони	10 мин.	4	1...2	50...55 мин.
Малки кексчета	10 мин.	3...4	1	40...50 мин.
Английски чаен кейк "Виктория"	10 мин.	3	1	30...35 мин.

*** при позиция 5 на контролното копче / § в зависимост от количеството / # в зависимост от размера**

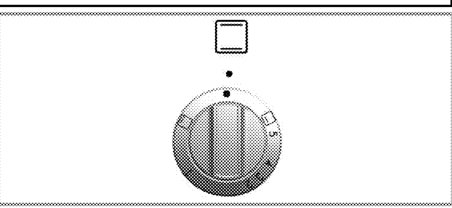
Как да работите с грила



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

По време на печенето затворете вратата на фурната.

Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!



Включване на грила

1. Завъртете копчето за функциите по посока на часовниковата стрелка към символ грил.
2. При необходимост, извършете предварително загряване за 5 минути.

» Лампичката за температурата светва.

Не се опитвайте да завъртите копчето за функциите **по посока на часовниковата стрелка** за да го настроите на позиция Изключено (горе).

Изключване на грила

1. Завъртете копчето за функциите **обратно на часовниковата стрелка** до позиция Изключено (горе) за да изключите фурната.

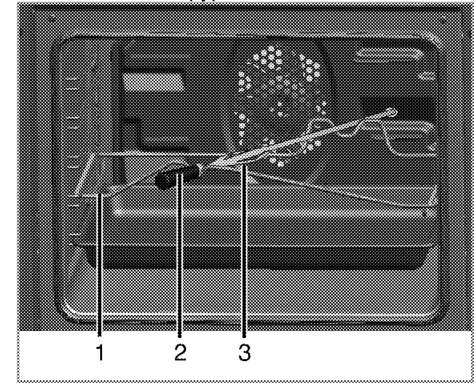


Неподходящи за печене на грил храни водят до опасност от пожар. За печене на грил използвайте само храна, която е подходяща за излагане на интензивно печене. Не поставяйте храната много навътре в задната част на грила. Това е най-горещият сектор и мазната храна може да се възпламени.

Функция шиш

След като изберете функция "Грил", натиснете бутон "Шиш".

- След като изберете функция "Грил", набучете месото върху шиша с помоща на вилица (3).
- Вкарайте шиша в процепа на въртящия мотор, намиращ се върху задната стена на фурната.
  Поставете шиша в рамката му.
- Поставете рамката с шиша на съответния рафт на фурната.
- Поставете тава върху един от долните рафтове на фурната за да съберете мазнините. Сипете малко вода в тавата с цел по-лесно почистване.
- **Не забравяйте да свалите пластмасовата дръжка от шиша.**
- Когато печенето завърши, закачете пластмасовата дръжка и извадете яденето от фурната.



1 Рамка на шиша
2 Пластмасова дръжка
3 Вилица

Готварска плоча за печене

Печене с електрически грил

Храна	**Включване на ниво**	**Време на печене (приблизително)**
Риба	4...5	20...25 мин. #
Нарязано пиле	4...5	25...35 мин.
Агнешки котлет	4...5	20...25 мин.
Говеждо печено	4...5	25...30 мин. #
Телешки котлети	4...5	25...30 мин. #
Тостер	4	1...2 мин.
# в зависимост от дебелината		

7 Поддържане и грижа

Обща информация

Оперативният живот на уреда ще се удължи, а често срещаните проблеми ще намалеят ако уредът се почиства редовно.



ОПАСНОСТ:
Изключете уреда от захранването при почистване и поддръжка.
Съществува риск от токов удар!



ОПАСНОСТ:
Преди да почистите уреда, го оставете да изстине.
Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

- След всяко ползване почиствайте уреда добре. По този начин всякакви остатъци от готвенето се почистват по-лесно и се избягва изгарянето им при следващото ползване на уреда.
- За почистването на уреда не са необходими специални почистващи препарати. Използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на фурната и я забършете със сух парцал.
- Внимавайте излишната вода да бъде добре подсушена след почистването, а всякакви разляти течности незабавно да бъдат подсушавани.
- Не използвайте почистващи вещества, съдържащи киселина или хлор за почистване на неръждаемото покритие и дръжката. Използвайте мек парцал с течен препарат (неабразивен) за да забършете тези части, като внимавате да забърсвате в една посока.
- Не използвайте твърди метални четки и абразивни почитващи материали за да почистите стъкления капак. Това може да повреди стъклената повърхност.



Повърхността може да се повреди от някои почистващи препарати и материали.
Не използвайте агресивни почистващи препарати, прахообразни/кремообразни препарати или остри предмети при почистването.



Не използвайте парочистачки за почистван на уреда, тъй като това може да предизвика токов удар.

Почистване на котлона

Газови котлони

1. Свалете и почистете решетките за псотавяне на тенджери и капачките на горелките.
2. Почистете котлона.
3. Монтирайте капачките на горелките като внимавате да са поставени правилно.
4. При монтиране на горните грилове, внимавайте да поставите решетките за тенджери така, че горелките да останат в центъра им.

Почистване на контролния панел

Почистете контролния панел и копчетата с влажен парцал и подсушете.

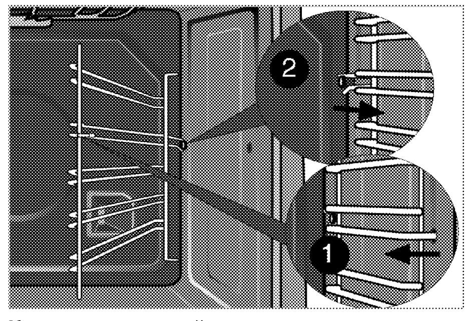


Не сваляйте бутоните/копчетата за да почистите контролния панел.
Това може да повреди контролния панел!

Почистване на фурната

За почистване на страничната стена

1. Свалете предната част на страничната решетка като я издърпате в посока обратна на страничната стена.
2. Издърпайте към вас за да извадите решетката докрай.



Каталитичен емайл

Страничните стени или само задната част на вътрешността на фурната може да са покрити с каталитичен емайл.
Каталитичните стени на фурната не бива да се чистят. Шуплестата повърхност на стените се самопочиства като абсорбира и преобразува пръските мазнина (пара и въглероден диоксид).

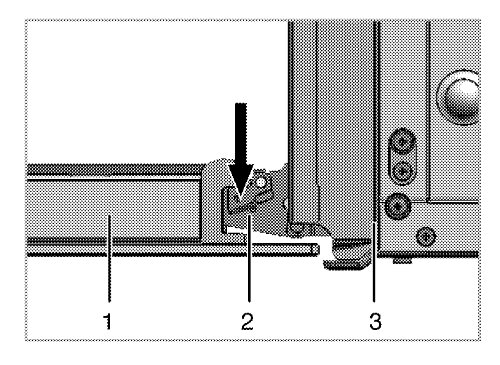
Почистване на вратата на фурната

За почистване на вратата на фурната, използвайте хладка вода и измивен препарат, мек парцал или гъба за почистване на уреда и после забършете със сух парцал.

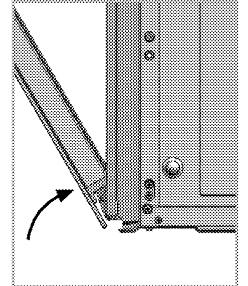
> Не използвайте никакви груби абразивни почистващи материали или остри метални стъргалки за почистване на вратата на фурната. Те може да издраскат повърхността и да повредят стъклото.

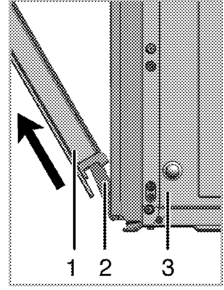
Сваляне на вратата на фурната

1. Отворете предната врата (1).
2. Отворете скобите върху гнездата на пантите (2) отляво и отдясно на предната врата, като ги натиснете надолу по илюстрирания на фигурата начин.



1 Предна врата
2 Панта
3 Фурна





3. Преместете предната врата до половината.
4. Премахнете предната врата като я издърпате нагоре, докато се освободи от лявата и дясната панта.

> Стъпките, изпълнени при свалянето на вратата се извършват в обратен ред за да я монтирате. Не забравяйте да затворите скобите върху гнездото на пантата, когато поставяте вратата отново.

Подмяна на лампата във фурната

> ОПАСНОСТ:
> Преди да подмените лампата във фурната, уредът трябва да е изключен от захранването и охладен за да се избегне риск от токов удар.
> Горещите повърхности могат да причинят изгаряния!

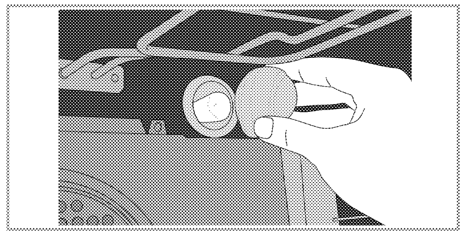
Лампата във фурната е специална електрическа крушка, която издържа на температура до 300 °C. За повече детайли виж *Технически спецификации, стр. 12*. Можете да се сдобиете с лампи за фурната от оторизиран сервизен агент.



Позицията на лампата може да се различава от фигурата.

Ако фурната ви е оборудвана с кръгла лампа:

1. Изключете уреда от захранването.
2. Завъртете стъкления капак обратно на часовниковата стрелка за да го свалите.



3. Развийте лампата на фурната като завъртите обрато на часовниковата стрелка и я подмените с нова.
4. Монтирайте обратно стъкления капак.

8 Отстраняване на повреди

Фурната изпуска пара при употреба..

- Нормално е да излиза пара по време на работа. >>> *Това не е повреда.*

Уредът издава метални звуци при загряване и охлаждане.

- Когато металните части се загряват, може да се разширят и да предизвикат шум. >>> *Това не е повреда.*

Уредът не работи.

- Бушонът е дефектен или се е изключил. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия. Ако е необходимо ги сменете или ги пренастройте.*
- Уредът не е включен в (заземен) контакт. >>> *Проверете контакта.*

Липсва възпламеняващ пламък.

- Няма такава. >>> *Проверете предпазителите в електрическата кутия.*

Няма газ.

- Основният кран на газта е затворен. >>> *Отворете крана на газта.*
- Газовата тръба е наклонена. >>> *Монтирайте добре газовата тръба.*

Горелките не горят както трябва.

- Горелките са мръсни. >>> *Почистете частите на горелката.*
- Горелките са мокри. >>> *Подсушете частите на горелката.*
- Капачката на горелката не е добре монтирана. >>> *Монтирайте добре капачката на горелката.*
- Кранът за газта е затворен. >>> *Отворете крана на газта.*
- Газовият цилиндър е празен (при използване на LPG). >>> *Подменете газовия цилиндър.*

Ако въпреки, че сте изпълнили указанията от този раздел не можете да решите проблема, се консултирайте с представител на оторизирания сервиз или магазина, от който сте закупили уреда. Нкога не се опитвайте сами да поправите неизправния уред.

285.3025.51/R.AA/27.08.2014